Nalesniki hortobagy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3196 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

Ciasto:

240 g maki,

400 ml mleka,

2 jaja,

3 lyzki oleju,

maslo,

sol.

Farsz:

400 g cieleciny,

2 cebule,

1 pomidor,

2 lyzki smalcu,

1-2 lyzki gestej smietany,

2 lyzeczki mielonej papryki,

sol.

Sos:

350 ml gestej smietany,

2 lyzeczki maki.

1. Usmazyc 8 nalesnikow, ulozyc je na talerzu jeden na drugim i trzymac w cieple.

2. Cebule obrac, umyc, drobno posiekac i zrumienic na smalcu, az stanie sie

szklista. Mieso pokroic na drobne kawalki, dodac do cebule, posypac paryka,

zdjac z ognia i posolic. Ponownie postawic na ogniu, rozcienczyc lyzka wody,

by papryka nie stala sie gorzka. Przykryc i dusic mieso na malym ogniu, mieszajac co pewien czas. W razie potrzeby dolac troche wody. Pod koniec dodac

pokrojony pomidor.

3. Uduszone mieso odcedzic na sicie i przepuscic przez maszynke, a po zmieleniu

wlozyc do garnka, dodac 1-2 lyzki smietany i polowe sosu z duszenia. Postawic na ogniu, doprowadzic do wrzenia, dusic na wolnym ogniu 10 min.

4. Na kazdy nalesnik nalozyc kopiasta lyzke farszu i zwinac w rulon. Zrolowane

nalesniki ulozyc w zaroodpornym naczyniu, uprzednio wysmarowanym tluszczem i

wstawic do nagrzanego piekarnika na 15 min.

5. Przygotowac sos: wymieszac dokladnie smietane z maka tak, by nie bylo grudek, dolac reszte sosu z duszenia miesa i postawic na kilka minut na ogniu.

Przetrzec przez sito. Polac nalesniki sosem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)