

---

# Nalesniki hortobagy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3075 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

## Ciasto:

240 g maki,

400 ml mleka,

2 jaja,

3 łyżki oleju,

masło,

sol.

## Farsz:

400 g cieleciny,

2 cebule,

1 pomidor,

2 łyżki smalcu,

1-2 łyżki gęstej śmietany,

2 łyżeczki mielonej papryki,

sol.

## Sos:

350 ml gęstej śmietany,

2 łyżeczki maki.

1. Usmażyć 8 naleśników, ułożyć je na talerzu jeden na drugim i trzymać w ciepłe.

2. Cebule obrać, umyć, drobno posiekać i zrumienić na smalcu, aż stanie się

szklista. Mieso pokroić na drobne kawałki, dodać do cebule, posypać papryką,

zdejmując z ognia i posolic. Ponownie postawić na ogniu, rozcieńczyć łyżką wody,

by papryka nie stała się gorzka. Przykryć i dusić mięso na małym ogniu, mieszając co pewien czas. W razie potrzeby dolać trochę wody. Pod koniec dodać

pokrojony pomidor.

3. Uduśzone mięso odcedzić na sicie i przepuścić przez maszynkę, a po zmieleniu

włożyć do garnka, dodać 1-2 łyżki śmietany i połowę sosu z duszenia. Postawić na ogniu, doprowadzić do wrzenia, dusić na wolnym ogniu 10 min.

4. Na każdy naleśnik nałożyć kopiącą łyżkę farszu i zwinąć w rulon. Zrolowane

naleśniki ułożyć w żaroodpornym naczyniu, uprzednio wysmarowanym tłuszczem i

---

wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 min.

5. Przygotować sos: wymieszać dokładnie śmietanę z maki tak, by nie było grudek, dolać resztę sosu z duszenia mięsa i postawić na kilka minut na ogniu.

Przetrzeć przez sito. Polać naleśniki sosem i od razu podawać.

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

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