

Hortobágyi palacsinta

1	40	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

Paprikás csirkéhez

- 600 g csirkecomb
- 50 g füstölt szalonna
- 80 ml zsiradék
- 80 g vöröshagyma
- 80 g zöldpaprika
- 80 g paradicsom
- 150 g tejföl
- 150 ml tejszín
- 30 g liszt
- 1 tk. mustár
- 20 ml vaj
- só
- őrölt fekete bors
- fűszerpaprika
- babérlevél

Palacsinához

- 2 db tojás
- 200 ml tej
- 100 ml szóda
- 150 g liszt
- 80 ml étolaj
- só
- snidling szár



1. Paprikás csirke: A kockára vágott szalonnát zsírjára pirítjuk, hozzáadjuk a finomra vágott vöröshagymát, üvegesre pároljuk, beletesszük a kockára vágott paprikát, paradicsomot, tovább pároljuk. Beletesszük a fűszerpaprikát, csirkecomb, fűszereket és ízletes pörköltöt készítünk.
2. A megfőtt pörköltből kivesszük a csirke combokat lefejtjük a húst a csonttól, késsel apróra vágjuk. A visszamaradt szaftot pürésítjük átszűrjük, tejfölös habarással sűrítjük, tejszínnel vajjal dúsítjuk, ízlés szerint ha kell még, fűszerezünk.
3. Az összevágott húst az elkészült mártással ízesítjük, és annyit teszünk hozzá hogy kenhető legyen az állaga.
4. Palacsintát készítünk, középre tesszük a húspépet, kis batyut formázunk belőle, a snidling szárral megkötjük. Paprikás mártást öntünk egy tűzálló tálba, belerakjuk a batyukat, és 160 fokos sütőben pici vízgőzzel 12 percig sütjük.

Google Play



App Store

