



Hozzávalók:

Pörkölt:

*1 kg marha comb (tisztá vörös hús)*

*3 fej fehérgyoma*

*½ l tejföl*

*1 tasak majoránna (száritott, morzsolt)*

*őrölt pirospaprika*

*só, bors*

*olaj*

*liszt*

Palacsinta:

*kb. 60-70 dkg finomliszt*

*kb. 4 dl tej*

*kb. 6 dl szénsavas ásványvíz*

*2 db tojás*

*só, cukor*

*olaj*

A pörkölt elkészítésével kezdjük a főzést, mivel amúgy is eléggé sok idő kell a marhapörkölt puhára főzéséhez. A szokottnál kicsit tovább kell főzni, hogy a húrostok jól szétfőjenek.

A húst kicsi kockákra vágjuk... ha nem vág eléggé a kés, akkor egy pohárka pálinkafélével megbátoríthatjuk, a kockákra vágott húst jó alaposan megmossuk és a hús előkészítésével meg is lennénk. A hagymáknak a pucolása és apróra vágása következik, a vizes kés enyhíti a könnyecsatornáink záporosó-szerű beindulását, de a tuti megoldás az úszószemüveg! ;-). Az

apróra vágott hagymát beleöntjük egy nagyobb edénybe, és hozzáadjuk az olajt, majd üvegesre pároljuk, pirítjuk. Mielőtt a hagyma kezdene megpirulni, hozzáadjuk a pirospaprikát, és egy kicsit pirítjuk, majd ezután felöntjük kevés vízzel és fűszerezzük: majoránna, só, bors. Így elkészül egy jó szaftos alap! Hozzáadjuk a felvágott húsdarabokat, majd főzzük. A húsdarabok összeesnek, így vizet nem nagyon kell ilyenkor hozzáadni. Időnként megkevergetve főzzük, ízlés szerint fűszerezzük pörköltkockával, gulyás krémmel. Ha időközben a víz elpárolog, pótoljuk, de ne legyen túlzottan felöntve vízzel a pörköltünk. Miközben kevergetjük, nyugodtan megkóstolhatjuk azt az üveg vörös, száraz bort, amit az étel után fogunk felszolgálni. De nincsen lazsálás, mert a palacsintával is még legalább ennyi munka van :-). Ha puhára főtt a pörköltünk (kicsit túl is főztük), akkor a tejfölhöz hozzáadunk 1-2 evőkanál lisztet, csomómentesen jól elkeverjük, majd belekeverjük a pörköltbe. Rövid ideig főzzük, majd egy botturmixszal kicsit megkeverjük a pörköltet, hogy a húskockák rostjai szétszakadjanak, vigyázva arra, hogy azért darabosabb maradjon, mint a darált hús. Ezzel elkészült a palacsinta-töltelékünk, de azért még utána fűszerezhetünk. A pörköltünk, mivel nem csirkehúsból készül, olyan 3 órát fő, persze edénytől és a húsunk fiatalágától is függ :-)

Keresünk egy jó öblös edényt, amibe jól kikeverhetjük a palacsintatésztánkat... először beleöntjük a lisztet, majd hozzáadjuk a tojásokat, a héjat nem muszáj belerakni. :-). Kicsi só, cukor, majd elkezdjük a tejet is hozzáadni... egy fakanállal csomómentesre keverjük míg tésztazerű nem lesz, majd elkezdjük belekeverni a szénsavas ásványvizet. Addig öntjük bele az ásványvizet, amíg az állaga a tésztának sűrű, de mégis folyós. Elkeverünk benne két evőkanál olajt és ezzel elkészült a palacsintatészta, lehet sütögetni. Két palacsintasütővel érdemes elkezdeni a sütést, különben egész nap ott állhatunk a kályha mellett. Jól felhevítjük a palacsintasütőket, eleinte kicsit több olajt öntünk a sütőkbe, de éppen csak, hogy mindenhol a sütő beolajozódjon :-). Kezdhethük a palacsinta-dobálást, arra vigyázva, nehogy a palacsinta a mennyezeten landoljon! Résen kell lenni sütés közben a tolvajokra, fél óra sütés után is csak 2 db palacsinta maradhat a tányérban, ha nem figyelünk! Ha sikeres volt az örökös és a dobálás, jöhet a hajtogatás, táskagyártás... A palacsintákat megtöltjük pörkölttel, összehajtogatjuk kicsi táskákat készítvé, melyeket egy tálalóedénybe egymásra rakunk. Minden táskára még tehetünk egy kis töltelék, a tetejét zölddel és tejföllel díszíthetjük. Melegen tálaljuk... :-)

A szakácsnak jó munkát, a vendégeknek jó étvágyat kívánok!

Popi

{gallery}/mas/hortobagyi/{/gallery}