

Hortobágyi Palacsinta

Toplam 48 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~314 kcal

Açılış 15/10

Hortobágyi palacsinta, etli iç dolgusunu krep içine sarı paprika sosla tamamlayarak zengin bir Macar ana yemek kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 250 gr Dana kıyma
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tatlı paprika

Yapılış

1. Un ve yumurtayla ince krep hamuru hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
2. Krepleri tavada tek tek pişirip bir tabağa alın.
3. Dana kıymayı paprikayla kavurup yoğurtla bağlanan iç harç hazırlayın.
4. Krepleri içle doldurup rulo sarı ve kırmızı yapın.
5. Üzerine paprika sos gezdirip 190°C fırında 10-12 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Krepleri ince yapmak sarımsak ve maydanozla süsleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne paprika sos gezdirip ekşi krema verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta