

# Tavuklu Hortobagyi Palacsinta

Toplam 70 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 35 dk 6 kişilik Zor ~380 kcal Açılış 16/10

İçerik: Tavuklu harçla doldurulmuş ince krep bohçaları paprika sosuyla fırınlanır. Macar sofralarının klasik ana yemeklerinden olur.

## Malzemeler

### Krep için

- 180 gr Un
- 2 adet Yumurta
- 350 gr Didiklenmiş tavuk eti
- 150 gr Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber

## Yapılışı

- Krep hamurunu hazırlayın. İnce krepleri tavada pişirin.
- Didiklenmiş tavuğu paprika ve ekşi kremayla harç haline getirin.
- Krepleri tavuklu harçla doldurup rulo sarın.
- Paprika sosu üstüne gezdirip 190°C fırında 12-15 dakika ısıtın.
- Krepleri sıcak halde dilimlemeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Krepleri bir gün önceden hazırlarsanız doldururken yarımları azalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra paprika sos gezdirip sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta