

=====

PAPRIKÁS KRUMPLI

=====

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 2 evőkanál napraforgóolaj
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 1 pár lecsókolbász (opcionális)
- só, bors ízlés szerint
- víz

Elkészítés:

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és felkockázzuk.
2. A hagymát apróra vágjuk, olajon üvegesre pároljuk.
3. Lehúzzuk a tűzről, hozzáadjuk a fűszerpaprikát, elkeverjük.
4. Beletesszük a burgonyát, felöntjük vízzel, sózzuk, borsozzuk.
5. Főzzük, amíg a burgonya majdnem kész, ekkor hozzáadjuk a kolbászt.
6. További főzés után forrón tálaljuk kenyérrel.

=====

SOMLÓI GALUSKA

=====

Hozzávalók:

- Háromféle piskóta (sima, kakaós, diós)
- Cukorszirup rumaromával

- Darált dió
- Mazsola
- Csokoládéöntet
- Tejszínhab

Elkészítés:

1. A piskótákat megsütjük vagy készen használjuk.
2. Kockákra vágjuk, szirupba mártjuk.
3. Rétegezzük: piskóta, dió, mazsola, öntet. Többször ismételjük.
4. Hűtőben pihentetjük 2-3 órát.
5. Galuskákat szedünk belőle, tejszínhabbal tálaljuk.

=====

HORTOBÁGYI PALACSINTA

=====

Hozzávalók:

- 8 db sós palacsinta
- 30 dkg darált sertéshús
- 1 fej vöröshagyma
- 1 evőkanál fűszerpaprika
- 2 dl tejföl
- olaj, só, bors

Elkészítés:

1. A hagymát dinszteljük, hozzáadjuk a húst, fűszerezzük.
2. A tölteléket langyosan a palacsintákba töltjük.

3. Feltekerjük, tepsibe rakjuk.
4. A maradék töltelékot tejföllel elkeverjük, ráöntjük.
5. Sütőben 180°C-on 15–20 percig sütjük.
6. Forróon, tejföllel tálaljuk.

=====

BABGULYÁS

=====

Hozzávalók:

- 30 dkg tarkabab (áztatva)
- 20 dkg füstölt hús
- 1 fej vöröshagyma
- 1 sárgarépa
- 1 petrezselyemgyökér
- 1 ek fűszerpaprika
- só, bors, kömény, babérlevél

Elkészítés:

1. A babot beáztatjuk előző este.
2. A hagymát dinszteljük, hozzáadjuk a paprikát, majd a húst.
3. Felöntjük vízzel, hozzáadjuk a babot és zöldségeket.
4. Fűszerezzük, lassú tűzön főzzük 1,5–2 órát.
5. Ha kell, pótoljuk a vizet, ízesítjük.
6. Friss kenyérrel tálaljuk.