



Flag – gasztro magazin: Paprikás – akár hidegen is!

2011 március 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Paprikás: ez nem a tejföllel készült pörkölt, hanem az alföld bizonyos részein készített étel. Mégis paprikásnak hívják ezt is. Készítik: marhából, birkából, sertésből.

Sokban különbözik a pörkölttől. Nincs hozzáadott zsiradék, és a hagymát sem pirítják le külön, hanem rétegenként bele rakják közé.

A májat és a fűszerpaprikát csak a végén adják hozzá.

Hozzávalók:

köröm,
csülök,
kövér hús,
fűl,
máj,
vöröshagyma és fokhagyma,
tv paprika,
paradicsom,
só, bors,
kömény,
fűszerpaprika.



A csülköt kicsontozzuk, a körmöt és a csülökcsontot elfűrészeljük, a húsokat felkockázzuk, a fűlet csíkokra vágjuk.

Alulra rakjuk a csontosat, arra hús, hagyma és fűszer réteg,

Rétegezve összerakjuk, majd felöntjük annyi vízzel, ami ellepi. Nagy lángon, rázogatva felforraljuk, és két órát fűzzük.

A májat és a paprikát a végén adjuk hozzá.

Amikor megfűtt, szétosztjuk tálakba, edényekbe.

Ehetjük frissiben, sós vízben fűtt burgonyával, fehér kenyérral, és házi savanyúsággal, vagy ehetjük kihűtve, ezt hívják hideg paprikásnak – hasonló, mint a kocsonya.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló