



HORTOBÁGYI PALACSINTA ALEN MÓDRA
ХОТРОБАДЬИ ПАЛАЧИНТА ОТ ШЕФА АЛЕНА

6 куриных бедрышек
1 луковица
1 столовая ложка подсолнечного масла
2 столовые ложки паприки
1 кофейная ложка измельченного тмина
250 г сухого красного вина, лучше сорта Кекфранкош
2 перца
1 помидор
2 столовые ложки муки
3 столовые ложки сметаны
500 г воды

8 блинов среднего размера

На 4 порции

Мелко нарезанный лук обжарить до прозрачного вида в масле, добавить паприку, и мясо. Немного обжарить, залить все вином, добавить перец, помидор, тмин, воду. Готовить 40 минут.

Мясо достать из посуды, снять с кости и измельчить в блендере. Подливу перемешать в блендере с мукой и сметаной. Вернуть в посуду и довести до кипения. Мясом заполнить блины.

Разложить блины в порционные емкости из керамики, залить их подливой и запекать в духовке при 180 градусах 15 минут.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013