



**LEBBENCS**  
**ЛЕББЕНЧ**

300 грамм копченого сала  
400 грамм сырокопченого свиного мяса  
400 грамм домашней колбасы с паприкой  
500 грамм домашнего высушенного теста  
2 крупных луковицы  
1,5 килограмма картошки  
3 столовые ложки паприки  
1 чайная ложка соли  
100 грамм белого сухого вина  
1-1,5 литра воды

*На 4-6 порций*

Сало нарезаем на очень мелкие прямоугольные полоски и аккуратно стапливаем в котелке на открытом огне так, что б не пригорело. Снимаем с огня и добавляем лук, предварительно посоленный. После, возвращаем на костер, обжариваем до прозрачности, добавляем паприку, наломанное на неправильные кубики тесто, колбасу и мясо. Обжариваем на огне до тех пор, пока тесто не подрумянится. Добавляем вино, немного погодя воду, доводим до кипения. Когда начинает мякнуть тесто, ставим картошку, нарезанную на тонкие пластинки. Варим на открытом огне до готовности всех составных. Подаем.

Для изготовления теста берем на 100 грамм муки одно яйцо, вымешиваем, очень тонко раскатываем, высушиваем.

Вуаля!

© Ален Панов, 2013