



## Pörkölt juhtúrós palacsintába bugyolálva

### Hozzávalók

- 1 dl víz
- 1 dl szódavíz
- 15 dkg juhtúró
- 1 ek őrölt pirospaprika
- 1 ág petrezselyem
- 1 csipet feketebors
- 25 dkg liszt
- 5 g friss kapor
- 2 db tojás
- 2 kocka Maggi Magyaros pörköltsaftkocka
- 2.5 dl tej
- 1 db paradicsom
- 6 szelet füstölt szalonna
- 0.5 db kaliforniai paprika
- 1 ek tejföl
- 1 tk cukor
- 50 dkg sertés comb
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csipet só

### Elkészítés

1. Elsőként a sertéshúst vékony szeletekre vágjuk, majd apróra kockázzuk. Hagymát dinsztelünk egy lábasban a szalonnakockákon, majd beletesszük a piros paprikát, aztán a felkockázott hús.
2. Jöhet a többi összetevő, az apróra kockázott paradicsom, a paprika, víz, két MAGGI pörköltsaftkocka és a fokhagyma is. Ezután hagyjuk, hogy a fedő alatt az ízek összeérjenek, és a hús átpuhuljon.
3. Közben bekeverjük a palacsintatésztát, majd a szokásos módon kisütjük. Akkor jó, ha egészen vékony palacsintákat tudunk gyártani, mert végeredményben dupla palacsintát fog mindenki megenni.
4. Egy kisebb tálban összekeverjük a juhtúrót a tejföllel vagy a mascaronéval, majd megszórjuk kaporral is az elegyet, de úgy, hogy harmonikusak legyenek az ízek. Annyi tejfölt vagy mascaronét adjunk hozzá, hogy kenhető, de ne folyós masszát kapjunk.
5. Ha minden alapanyag elkészült, következik a palacsinták töltése. A kiterített palacsinta közepére helyezzük az elkészült pörköltet, majd feltekerjük úgy, ahogy a hortobágyi palacsintát is szokás, de vékonyabb végeredményre törekszünk.
6. Egy másik palacsintát megkenünk kapros juhtúróval, majd a pöris palacsintát beletekerjük ebbe a tésztába.
7. A végén zsírpapírba tekerjük a dupla palacsintánkat, majd lehet is eszegetni, fogyasztani - és nem csurog mindenhol a pörköltsaft.

#### Tápérték adatok

|            |              |
|------------|--------------|
| Szénhidrát | 56.68 g      |
| Energia    | 1002.65 kcal |
| Zsír       | 67.52 g      |

90 Perc

4 adag

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Fehérje         | 39.17 g |
| Telített zsírok | 23.99 g |