



## Hortobágyi húsos palacsinta

### Hozzávalók:

1 kg csirkecomb  
1 nagy fej hagyma  
pirospaprika  
só, bors, majoranna, csöpp mustár  
40 dkg liszt  
1 tojás  
1 dl tej+szóda víz  
tejföl

Elkészítés: A csirkecombokról lehúzó a bőrt és megfőzöm őket paprikáscsirkének. Kicsit tovább főzöm, hogy könnyen leváljon a hús a csonttól és kicsit bővebb lével. Ha kihűlt, ledarálom húsdarálón, a levét külön tálba rakom.

Sütök kb. 20 db sós palacsintát, és a ledarált hússal megtöltöm őket. A külön rakott lébe belekeverek ízlés szerint tejfölt és 1 teáskanál lisztet. Az egészet felforralom.

A palacsintákat tálra helyezem, sütőben vagy mikróban átmelegítem, és tálaláskor a tejfölös lével megöntözöm (előtte nem lehet, mert beszívja a palacsintatészta a levet).

