



## Szürkemarha-pörkölt bográcsban

hozzávalók: 6 személyre

2.5 kg szürkemarha lábszár  
10 dkg mangalica zsír  
4 fej vöröshagyma  
1 kávéskanál feketebors (őrölt)  
1 evőkanál pirospaprikapor (édes)  
ízlés szerint pirospaprikapor (csípős)  
fokhagyma ( néhány gerezd )  
4 db paprika (édes-csípős vegyesen )  
4 db paradicsom  
só, friss majoranna, kevés lestyán, babér, és ízlés szerint vörösbort

### elkészítés:

Apróra vágom a vöröshagymát, A húst, a paprikát megtisztítom és 2 x 2 cm kockára vágom. Kizsírozom a bográcsot, majd rétegezve-hús, vöröshagyma, zöld paprika, fokhagyma megszórom pirospaprikával, ráteszem a maradék húst, felöntöm vízzel, éppen hogy belepje a húst . A bográcsot a tűz fölé helyezem és lassú egyenletes tűzön főzöm. Kevergetni tilos!-Csak forgatva mozgatom. Mikor a hús már puha hozzáadom a hámozott, kockázott paradicsomot, után ízesítem egyet rotyantom. Tálalás előtt teszem bele a friss fűszereket, amit apróra vágtam. A köret lehet, főtt burgonya, galuska, tarhonya, krumplis lángossal, dödöllével, kenyér lángossal

### Dödölle

50 dkg burgonya  
30-40 dkg liszt  
10-15 dkg vöröshagyma  
2-3 evőkanál zsír  
só

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és vékony karikákra vágjuk. Feltesszük főni annyi hideg, sós vízben, ami éppen ellepi. Puhára főzzük, saját levében pépesre törjük, és apránként hozzáadjuk a lisztet, állandóan keverjük, de a tűzről nem vesszük le. Annyi lisztet adunk hozzá, amennyit a burgonya felvesz. Alaposan, csomómentesre keverjük. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk, a zsírban megfonnyasztjuk. Egy lapostányérra tesszük a dödöllét, tenyérrel kb. hüvelykujjnyi vastagságúra nyomkodjuk, meglocsoljuk a vöröshagymás zsírral, és kanállal diónyi galuskákat szaggatunk belőle. Serpenyőben pirosra pirítjuk. Tejfőlével és frissen őrölt borssal tálaljuk.

Vadételek mellé, köretként is remek!



Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

## Burgonyás lángos

### Hozzávalók

25 kg liszt  
26 30 dkg burgonya  
2 dkg élesztő  
1 db tojás  
kevés tej  
1 mokkáskanál cukor  
a sütéshez: olaj

A burgonyát héjában megfőzzük, és még melegen meghámozva áttörjük. A tejet meglangyosítjuk, simára keverjük benne a cukrot és az élesztőt. Ha a burgonya kihűlt; beleszórjuk a lisztet és a többi nyersanyagot, majd az élesztős tejet is hozzáöntve összegyúrjuk. Közepesen kemény tésztát készítünk belőle, lisztezett deszkán félujjnyi vastagra kinyújtjuk, és kis darabokra szaggatjuk. Tetejüket liszttel meghintjük, és letakarva, langyos helyen, egy órán keresztül kelni hagyjuk.

A megkelt, kézzel kissé széthúzogotott lángosokat bő forró olajban pirosra sütjük.



[www.ledniczky.hu](http://www.ledniczky.hu)



[info@ledniczky.hu](mailto:info@ledniczky.hu)