

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készíteném

Vadvagdalékkal töltött palacsinta

(Túrós emil és Venesz József 1972)

Hozzávalók:

1 kg vadhús (csont nélkül)
15 dkg húsos kolozsvári szalonna
10 dkg zsír
só, bors, babérlevél, majoránna
kakukkfű, fenyőmag
hagyma, fokhagyma
2 dl vörös bor
2 dl spanyol mártás
 $\frac{1}{2}$ dl konyak
5 db tojás
vegyes zöldség
20 db palacsinta
3 dl egri mártás.



Elkészítése:

Vadvagdalékot bármely vad húsból készíthetünk, a nyúl, őz, szarvas és vadszárnyasok húsa mind megfelel, amelyek sem peccsenyének, sem szeletelésre nem alkalmasak. Az inaktól megtisztított vadhúst tisztára mossuk, és szitán lecsurgatjuk.

Egy kanálnyi zsírban egy kis fej apróra vágott hagymát, 2 cikk szétzúzott fokhagymát, 10 dkg szeletekre vágott vegyes zöldséget és egy kis darab babérlevelet megfonnyasztunk, és beletesszük a vadhúst meg a szalonnát. Megsózzuk, fűszerekkel ízesítjük, és vörös borral felengedve, fedővel betakarva mérsékelt tűzön puhára pároljuk.

Ha zsírjára pirult, mindig egy-egy kevés vörös borral öntözve pároljuk a teljes puhulásig. Ha puha, levét leszűrjük, és a felesleges zsírt leszedjük róla.

A húst és szalonnát húsórló gépen kétszer ledaráljuk, és beletesszük a spanyol mártásba. Hozzáteesszük a hús párolólevét, konyakkal ízesítjük, ha kell, utána sózzuk, fűszerezük, ízlés szerint kevés citromlé is csavarunk bele, és jól kiforraljuk, míg pürésűrségűre forr be.

20 db palacsintát sütünk a szokásos módon - cukor nélkül -, és elkészítjük az egri mártást. A frissen sült palacsintákat betöltjük a vadvagdalékkal, hosszában felcsavarjuk, és néhány percre a sütőbe téve, tűzforró adjuk asztalra.

Tálalása:

A forró mártásból körülöntjük a palacsintákat, a többit előmelegített mártásoscsészében tálaljuk fel hozzá.

