

MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

UNGERSKA SMAKER

22 OKTOBER 2023

SANDER G JOHANSSON
MATMÄSTARE

ABROTOS
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING

UNGERSKA SMAKER

Ungersk Svampsoppa med Dillfrö

12 portioner

3 Gula lökar, medelstora, hackade
1,5 kg Blandad svamp, ex. Kantareller och champinjoner skurna i bitar.
Lite smör
2 msk paprikapulver
1 1/2 msk. dillfrö
5-6 msk vetemjöl
2 liter kycklingbuljong, varm
5 dl mjölk
4 dl gräddfil
Salt och peppar
Smör och rapsolja till stekning

Servering

Smetana
Färsk dill, grovt skuren
Citronklyftor och ev. bröd

Hetta upp en helt torr stekpanna och stek svampen under omrörning till den slutar vätska sig och är torr, tillsätt lite smör och ställ åt sidan. Hetta upp en gryta med smör och lite rapsolja och stek löken tills den fått lite färg och är genomskinlig. Tillsätt paprikapulver och dillfrö och låt fräsa lite innan du tillsätter svampen som också får fräsa med några minuter. Strö över vetemjöl under omrörning och fräs någon minut innan du häller över den varma kycklingbuljongen och mjölken, koka upp. Låt puttra 10-15 minuter. Vänd slutligen i gräddfil, smaka av med salt och peppar. Lägg upp en portion med en klick smetana, garnera med dill. Servera med en klyfta citron att pressa över samt eventuellt bröd.

UNGERSKA SMAKER

Gulyas, Ungersk Gulaschgryta

12 portioner

1,5 kg grytbitar av hjort- eller nötkött
skuret i 2x2 cm bitar

6 gula lökar, skalade och skurna i grova bitar
3 vitlöksklyftor, skalade och tunt skivade
3 msk paprikapulver, rökt
3 tsk kummin, stött
3 msk flytande smör
3 tsk chiliflakes
5 msk tomatpure
4 tsk mejram
3 lagerblad
1,5 liter köttbuljong
2 gröna paprikor, skurna i grova tärningar
2 röda paprikor, skurna i grova tärningar
2 tsk svartpeppar, grovmald
2 tsk salt

Tillbehör

1,5 kilo fast potatis, skalad och kokt lite "al dente"
Gräddfil
Saltgurka skuren i stavar
Bladpersilja, grovt skuren
Eventuellt surdegsbröd

Hetta upp smöret i en stor gryta och fräs, lök, vitlök, paprikapulver och kummin några minuter.
Blanda ner kött, chiliflakes, tomatpuré, mejram och lagerblad, rör om och låt fräsa några minuter.
Häll på köttbuljong så att den nästan täcker.
Låt puttra på svag värme tills köttet är mört.
Lägg i paprikan, salta och peppra rör om.
Smaka av med salt och peppar och servera med tillbehören.

UNGERSKA SMAKER

Palacsinta, Ungerska Pannkakor

12 portioner

6 ägg
6 dl vetemjöl
6 dl sodavatten
1 1/2 tsk salt
3 msk socker
Smör till stekning

Fyllning 1

300 g valnötter, malda
3-4 msk florsocker

Fyllning 2

5 dl aprikossylt
2-3 msk pressad citron

Florsocker att pudra över
Citroncest att strö över

Stek pannkakorna i smör, håll ljumna.
Lägg en sträng med fyllning 1 och 2 över
kakorna och rulla ihop.
Pudra dem med florsocker, strö på cesten.