



JUHTÚRÓS SZTRAPACSKA

Mi lenne velünk sztrapacska nélkül? Van pár fogás, amiről sosem tudnánk lemondani, ráadásul Feri és Dóra most egy olyan receptvariációt mutatott, amivel újabb szintre lépett a sztrapacska-rajongásunk. Ráadásul mindezt 4 főre 3000 forintból. Érdekel titeket is a tökéletes recept? Nézzétek meg a videót, és készítsétek el ti is!

HOZZÁVALÓK

20 dkg füstölt
császárhús

70 dkg krumpli
35 dkg finomliszt
3 gerezd fokhagyma

1 db nagyobb tojás
20 dkg juhtúró
3 dl tejföl

1 csipet só
1 csipet Őrölt bors
ALLERGÉNEK

- 1 A csíkokra vágott császárhúst serpenyőben lepirítjuk. Ha ropogósra sült, papírtörlőre szedjük, a zsírt külön félretesszük.
- 2 A megtisztított burgonyát a reszelő legapróbb lyukú oldalán lereszeljük.
- 3 Kevés sóval, liszttel és 1 tojással – ízlés szerint 2-3 gerezd összetört fokhagymával – sűrű galuskatésztát készítünk.
- 4 A tésztát forrásban lévő vízbe szaggatjuk, majd amikor a víz felszínére jön, leszűrjük és egy szalonnazsírral kikent edénybe szedjük.
- 5 Hozzáadjuk a juhtúróval elkevert tejfölt és összeforgatjuk.
- 6 Meglocsoljuk egy kevés félretett szalonnazsírral, majd fél órára 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük.
- 7 Ha összesült, megszórjuk a pirított császárhússal és azonnal fogyasztjuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

