



Tema:  
UNGERN

## Meny

- Aperitif: Körözött  
Dryck: Vitt vin, Chapel Hill
- Förrätt: Langos  
Dryck: Öl: Velkipopovicky Kozel
- Varmrätt: Csirka pörkölt (Kyckling med makaroner)  
Dryck: Rött vin; Egri Bikavér
- Efterrätt: Alma Frakkan (Äpplen i frack)
- Kaffe: Recept saknas

Bilder saknas.



## **KÖRÖZÖTT**

3½ hg get- eller fårostmassa eller keso  
2-3 msk paprikapulver  
1 finhackad gul lök  
1 msk kummin  
1 msk smör  
½ dl ljus öl  
1 msk ljus fransk senap  
1 liten knippa finhackad gräslök  
40 g sardellpasta eller 4-5 mosade ansjovisar  
salt

Mosa ostmassan med en gaffel. Tillsätt smöret och arbeta ihop ordentligt. Tillsätt ölen litet i sänder. Rör om. Salta.

Blanda ner paprikapulver, kummin, senap, lök och sardellpasta eller mosade ansjovisar. Rör massan jämn och slät och låt den stå i kylan en timme.

Fördela massan på vitt, osötat bröd och strö över gräslöken.

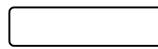


## **LANGOS**

16 st

25 g jäst  
3 dl ljummet vatten  
1 tsk salt  
en liten kokt potatis  
7 dl vetemjöl

Blanda allt och låt jäsa i 30 minuter.  
Dela därefter i 16 bitar och kavla ut dem, avlånga.



Hetta upp **1 liter olja**.

Lägg försiktigt i en langos i taget. Låt puttra någon minut, vänd och puttra ytterligare någon minut till den fått lite färg.

Lägg upp den på hushållspapper. Pensla genast med **smält vitlökssmör**.

Lägg sedan på:

**Svart kaviar**

**Hackad lök**

**Gräddfil**



## **Csirka pörkölt**

Kyckling med makaroner

4 port.

1 stor kyckling

1-2 lökar

½ liter hönsbuljong

ca 1½ msk paprikapulver

ca 2 msk vetemjöl

½ - 1 dl vispgrädde

Salt och peppar

Skiva och bryn löken, lägg över i en gryta

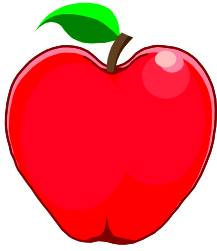
Dela kycklingen i bitar, ta bort skinn och fett.

Bryn kycklingbitarna, krydda med salt och peppar och lägg över i grytan med löken. Strö över paprikapulvret.

Häll på hönsbuljong så det täcker kycklingbitarna, låt sjuda till de är klara – ca 30 minuter.

Red av såsen med vetemjålet, späd med grädden.

Att servera till. Makaroner.



## Ungersk efterrätt

### ÄPPLEN I FRACK ( ALMA FRAKKBAN )

12 personer

---

12 fasta äpplen

1,2 dl strösocker

60 g malda valnötter

3/4 dl russin ( extra goda  
förvälda i rom)

Till degen:

4 dl mjöl

4 hg smör (rumstemperatur)

0,6 dl mjölk

2 tsk bakpulver

1,4 dl strösocker

1. Blanda ingredienserna till degen. Platta ut degen till ca 3 mm tjocklek.
2. Ta ut kärnhusen ur äpplena men försiktigt så att det inte blir hål igenom.
3. Blanda socker, valnötter och russin. Fyll äpplena med blandningen.
4. Ta ut rundlar ur degen, så stora att de kan täcka ett äpple helt. Paketera äpplena i varsin degrundel.
5. Ställ äpplena på ett eldfast fat med hålet efter kärnhuset upp.
6. Låt fatet stå i varm ugn i ca 20 minuter. Servera gärna med vinskum.

### Vinskum (Borsodó)

8 äggulor

240 g vaniljsocker

2 hela ägg

6 dl vitt vin

1. Vispa gulor och socker pösigt.
2. Tillsätt det hela ägget
3. Ställ skålen i ångan över en kastrull med kokande vatten.
4. Häll i vinet mycket långsamt och vispa hela tiden. Fortsätt att vispa i 10-12 minuter (elvisp kan användas).