

Paprikás főnnálló - készítette az Amatőr királyi szakácsklub, Bojtor Tibor királyi főszakács és Szabó Mária királyi szakács



Paprikás főnnálló - készítette az Amatőr királyi szakácsklub, Bojtor Tibor királyi főszakács és Szabó Mária királyi szakács



Eleink szüretkor, kukoricatöréskor gyakran sütötték, mert nem száradt ki, tarisznyába rakva vihették magukkal a munkába. Liba- vagy sertészsírral a hagyományos módon kelt tésztát készítettek, de csak annyi cukrot tettek bele, amennyi az élesztő fölfuttatásához kellett. letakarva kelni hagyták, azután kinyújtották úgy 1 centi vastagra, téglalap alakúra. Zsírt pirospaprikával, egy kevés őrölt köménnyel és őrölt borssal összekeverték, és a tésztát ezzel megkenték. Föltekerték, akár a piskótatekerceset szokás, azután majd kétujjnyi vastag szeletekre vágták, és kizsírozott tepsibe sorakoztatták úgy, hogy az utolsó fordulatnál a tészta végét a tekercesek alá fordították, és odanyomták. Ennek az apró mozzanatnak köszönhetően

a tészta nem tud sütés közben „szétmászni”, csak felfelé tud növekedni, 3-4 részletben megemelkedik majd, innen a neve. Olvasztott zsírral vékonyan lekenték, majd 20-25 percnyi pihentetés után közepesen forró sütőben 20-25 perc alatt megsütötték.

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc