



4-5 evőkanál olaj
a tálaláshoz:
a csirke- vagy borjúpaprikás leve (szaftja)

Hozzávalók a tésztához:

30 dkg (2 csészényi) finomliszt, fél kiskanál só, 15 dkg víz (kb. 1,5 dl, de ebben az esetben az a tökéletes, ha súlyra kimérjük, mert 1 rész víz, 2 rész liszt a tökéletes arány)

a töltelékhez és a mártáshoz:

2 adag hagyományos módon főzött csirke- vagy borjúpaprikás (kb. 30 dkg hús legyen benne), 1-1 kisebb kemény paradicsom és paprika (tévépaprika), néhány karika csípős zöldpaprika, csipetnyi só

a nyújtáshoz:

finomliszt

a sütéshez:

1. A tésztához való lisztet egy hőálló tálba szórjuk, a sóval összeforgatjuk. A vizet fölforraljuk, a lisztre öntjük, és eleinte fakanállal, majd kézzel addig dolgozzuk, gyúrjuk, míg kemény, a mi gyúrt tésztánkhoz (levestésztánkhoz) hasonló állagú tészta lesz belőle. Letakarva pihentetjük kb. 25 percen át, ezalatt elkészítjük a töltelékét.
2. Ehhez a húst, aminek kb. 30 dekának kell lennie, finomra vágjuk, egy tálba rakjuk. A paradicsomot, miután szárát kimetszettük, félbevágjuk, magos belsejét kikaparjuk, húsát nagyon apró kockákra vágjuk, ahogyan a kicsumázott paprikát, és zöldpaprikát is. A húshoz keverjük.
3. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 2 milliméter vékonyságúra nyújtjuk. A legkönnyebb, ha van kis tésztanyújtónk, és azon engedjük át párszor, míg elérjük a kívánt vékonyságot. Ezután egy 8-10 centi átmérőjű éles pogácsaszaggatóval kiszúrjuk.
4. A kis tésztakorongokat vizes ecsettel megkenjük, majd mindegyiknek a közepére egy kis csíkban kb. 1 kiskanálnyi húsos töltelékét halmozunk. A tésztát a töltelék fölött egymáshoz illesztjük, jól összenyomkodjuk. Ezeknek a kis félholdaknak azután úgy adunk „sárkány” formát, hogy tetejüket 4-5 helyen összecsippentjük, jól összenyomjuk.
5. Egy fedeles serpenyőbe öntjük az olajat, a kis tésztacsomagokat beleállítjuk, lefedjük, majd nagy lángra tesszük. Nagyjából 2 percig sütjük, ezalatt a tészta alja szépen megbarnul. Ekkor kb. féldecinyi vizet öntünk alá, azonnal lefedjük, és további kb. 2 percre visszatesszük

a tűzre. Ezalatt a víz elpárolog alóla, a keletkező gőzben pedig a kis tésztabatyuk teteje is megpuhul.

6. Forrón, a meleg paprikásmártással tálaljuk, és ebbe mártogatjuk, mielőtt befalatoznánk.

36 darab (6 főre)

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy darab (mártással): 65 kcal