

Ungarnsk kartoffelbrød



Ingredienser:

- 150 g kartofler
- 15 g gær
- 1½ dl vand
- 300 g mel
- ½ tsk salt
- 500 g hakket oksekød
- 1 spsk olie
- 2 spsk tomatpure
- 2 fed presset hvidløg
- 1 tsk paprika
- Salt og peber
- 125 g majs
- 1 peberfrugt
- 1 L rapsolie (til stegning)
- 2 dl cremefraiche

How to:

1. Kog kartoflerne i usaltet vand, pil dem og mos dem
2. Rør gæren i vandet og tilsæt kartoffelmosen, mel og salt
3. Ælt dejen igennem og lad den hæve tildækket et lunt sted 1 time
4. Brun oksekødet i olie og lad det simre i 5 min, sammen med tomatpure, hvidløg og paprika
5. Smag til med salt og peber og tilsæt majs og peberfrugt i strimler

- 6. Varm olien op til den syder om spidsen af en træ tandstik**
- 7. Del dejen i 8 stykker og rul dem ud i ½ cm tykkelse**
- 8. Steg dejstykkerne i den gyldne olie, vend dem undervejs og lad dem dryppe af på et stykke papir**
- 9. Server dem lune, sammen med kødsovs og cremefraiche**