

# Naleśniki a'la Hortobagy

## Naleśniki a'la Hortobagy – węgierska inspiracja na Twoim stole

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym farszem z kurczaka i pieczarek, oblane kremowym sosem paprykowym – to właśnie **Naleśniki a'la Hortobagy**. Ta wyjątkowa potrawa łączy w sobie lekkość naleśników z intensywnym smakiem węgierskiej kuchni. Ciasto przygotowane z dodatkiem wody gazowanej gwarantuje wyjątkową puszystość, a aromatyczny sos paprykowy nadaje całości charakterystycznego, wyrazistego smaku.

### Dla kogo?

[Naleśniki](#) a'la Hortobagy to doskonała propozycja dla miłośników *niebanalnych smaków* i osób poszukujących alternatywy dla tradycyjnych naleśników na słodko. Sprawdzą się zarówno jako *sycący obiad dla całej rodziny*, jak i elegancka kolacja. Dzięki połączeniu delikatnego mięsa z kurczaka, pieczarek i aromatycznych przypraw, danie zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

### Na jaką okazję?

To danie świetnie sprawdzi się na **niedzielny obiad rodzinny** lub podczas spotkania z przyjaciółmi. Naleśniki a'la Hortobagy mogą być również ciekawą propozycją na *kolację we dwoje* – ich przygotowanie wymaga nieco czasu, ale efekt z pewnością zachwyci bliską osobę. Zapiekane w piekarniku, posypane serem, prezentują się niezwykle apetycznie.

### Czy wiesz, że?

Nazwa dania pochodzi od węgierskiego miasta Hortobágy,

słynącego z tradycji kulinarnych. Oryginalne *Hortobágyi palacsinta* to jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań kuchni węgierskiej, gdzie głównym składnikiem farszu jest zazwyczaj cielęcina. Nasza wersja z kurczakiem jest nieco lżejsza i łatwiejsza w przygotowaniu.

## Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z farszem, dodając **różne rodzaje mięs** lub przygotowując wersję wegetariańską z większą ilością pieczarek i dodatkiem cukinii. Ciekawym urozmaicheniem będzie też dodanie do sosu łyżki *koncentratu pomidorowego* lub *kropli sosu Worcestershire* dla głębszego smaku.