

大廚師:Patty
日期 May.28 2005

匈牙利薄餅(Palacsinta)

材料:

A:餅皮

1. 麵粉(all purpose)3~4 cup
2. 蛋 2 顆
3. butter milk 1cup
4. 鹽少許
5. 糖少許

B:內餡

Cottage Cheese,蛋 1 顆,Sour cream,鹽,糖各少許,Current(小葡萄乾),
lemon peel (檸檬皮)

C:

Powder sugar 糖粉,Walnut(核桃切碎)1 小杯

D:

Soda water 汽水(口味隨人),Lard(豬油)

做法:

1. 將材料B中的cottage cheese,egg,sour cream混合後再加入其他材料拌勻放入冰箱中,若可提早一天準備,則葡萄乾及檸檬皮會溶入更多香味
2. 將材料A以打蛋器一大碗中拌勻,一邊攪拌,一邊加水(約1~2T,這要經驗),讓麵糊醒10分鐘,再加入soda water
3. 平底鍋預熱,加入豬油少許,將麵糊以大湯杓舀入,均勻入平底鍋,大火每面各煎1~2分鐘呈金黃色即可盛出
4. 將煎好的薄餅包入已準備好的做法1,捲成長方型的春捲,再撒上材料C,即可享用

備註:另外也可以以有果粒的果醬(peach or apricot 為佳)或新鮮水(如草莓,藍莓)加上優酪乳代替B的內餡,皆為甜點的最佳搭配

若不喜歡甜食的朋友,也可以洋蔥,鮭魚醬,加上cheese在煎薄餅時一起加入,待cheese溶化時再成包成各種型狀,或可以個人的喜好來改變內餡做任何搭配,都是點心的最佳變化

Original recipe provided by:Jeno Orban