

# Hortobágyi palacsinta

Hungarikum

# Néhány tudnivaló:

- A **hortobágyi palacsinta**, vagy hortobágyi húsos palacsinta egy magyar **ételspecialitás**, darált pörkölttel töltött sós palacsinta, a pörkölt szaftjából és tejfölből készült mártással. Étlapokon általában előételként szerepel, de laktató mivolta miatt főételként is fogyasztható.



# Neve, és eredete

- Az étel neve ellenére valójában nem a [Hortobágyról](#) származik, az 1958-ban találta ki egy magyar szakács, nevét egyszerű marketingfogásként kapta a finom, összevágott [borjúpörkölttel](#) készített étel. Egyedi íze, könnyű elkészítése miatt hamar népszerű étellé vált. Egy hasonló receptet már az 1930-as években is publikáltak.



# Recept I. rész

- Az étel két alapösszeteve a **palacsinta** és a **pörkölt**. A szokottnál lehetőleg kissé vastagabb, enyhén megsütött palacsintát szaft nélküli, darált pörkölthússal töltik. A töltelék ízlés szerint gyengébben, vagy erősebben fűszerezhetik. Fokhagyma, piros paprika, paradicsompüré, bors, köménymag vagy egészen minimális mustár is adható hozzá. Alapvetően bármilyen pörköltből elkészíthető, legtöbbször a **borjúpörköltből** készítettet tartják.



# Recept II. rész

- A darált hússal töltött palacsintát az édes palacsintákkal ellentétben a legtöbbször nem göngyölik, hanem **táskaszerűen** négyrét hajtják, pörköltsaftból és tejfölből készített habart mártással leöntik, majd lehetőleg sütőben felforrósítják. Tálalás előtt kevés tejföllel, pörköltsafttal és petrezselyemmel díszíthető, akár reszelt sajt is szórható rá. Egy adag általában **két palacsintából** áll.



# Mi is az a hungarikum?

A **hungarikum** gyűjtőfogalom, amelyet olyan megkülönböztetésre, kiemelésre méltó dolgokra használunk, amely a **magyarságra** jellemző tulajdonságával, különlegességével és a magyarság csúcsteljesítménye. A **hungarikumtörvény rögzíti** és szabályozza, hogy mi is számít hungarikumnak.



# Készítette:

Szabó Flóra 7/B