

דג (או עוף) ברוטב פפריקה (עם בצקניות)

זהו המתכון הקלאסי של המאכל ההונגרי הידוע בשם "פפריקש" המוגש לצד בצקניות (נטיפי בצק) הנקראות בפי ההונגרים "נוקדלי" ובמקומות אחרים באירופה גם "שפצ'לי".

במקום בצקניות אפשר להגיש גם עם פירה תפ"א או עם פסטה.

מצרכים

מייבשים את הדג/העוף במגבת נייר, ממליחים ומגלגלים בקמח. מנערים את העודף.	כ-10 פרוסות דג קרפיון, או כ-10 חלקי עוף ללא עור
מחממים את השמן בסיר גדול ושטוח ומטגנים (אפשר במספר סבבים) מכל הצדדים עד להשחמה קלה מאד.	5-6 כפות קמח
מוציאים ומניחים בכלי, בוזקים פפריקה מתוקה על הנתחים כך שיהיו מכוסים מכל הצדדים ומכסים את הכלי כדי לשמור על החום.	1/2 כוס שמן צמחי
בשמן שנשאר במחבת (אפשר להוסיף מעט בהתאם לצורך) מטגנים בצל ופלפלים חתוכים לרצועות עד שהם מתרככים קלות.	3 כפות פפריקה מתוקה
מוסיפים את התבלינים ומעט מים רותחים ומערבבים.	1 בצל
מניחים את נתחי הדג/העוף בתוך הסיר על גבי הירקות ומוסיפים מים רותחים בערך עד למחצית גובה הדגים / העוף.	1 פלפל אדום
מביאים לרתיחה ומבשלים על להבה קטנטונת (על סף רתיחה) במשך כ-20 דקות (דג) או כ-40 דקות (עוף).	1 פלפל ירוק
מוציאים את נתחי הדג/העוף מתוך הסיר ומעבירים לכלי הגשה עמוק.	מלח ופלפל שחור
את כל שארית הסיר מועכים עד למרקם רוטב. טועמים ומתקנים טעם.	1/2 כפית פפריקה חריפה
במידה והרוטב דליל מדי אפשר לערבב כף קמח עם 3 כפות מים, להזליף תוך בחישה לרוטב ולבשל עוד 2-3 דקות עד שמתעבה.	כפית קימל טחון
המהדרים מוסיפים לרוטב גם מעט שמנת בישול וכפית חומץ.	כף שטוחה רסק עגבניות
שופכים את הרוטב מעל העוף, מגישים חם עם בצקניות (ר' המשך המתכון), או שומרים במקרר ומגישים למחרת.	מים רותחים

בצקניות (נוקדלי):

מערבלים במיקסר את כל החומרים פרט למים.	1/4 ק"ג קמח
מוסיפים מים תוך כדי ערבול עד לקבלת בצק רך מאד.	1 ביצה
ממלאים סיר גדול במים עד כד 3/4 גבהו, מוסיפים מלח ומרתיחים.	כף סולת
כשהמים רותחים משליכים לתוכם נטיפי בצק קטנים. אפשר לעשות זאת באמצעות כלי מיוחד (כמו זה שבתמונה), באמצעות פומפיה גסה הפוכה או באמצעות סכין מעל גבי קרש חיתוך רטוב.	כף שמן
	כפית קמח
	+1 כוסות מים קרים (לבצק)

