

אטריות רחבות עם כרוב

אני כבר רואה בעיני רוחי את כל מפל ההודעות מהאנשים ממוצא הונגרי לגבי מוצאן של האטריות הרחבות האלה... אבל קודם כל אגיד שאפשר לעהכין את המאכל המעלף הזה מכל סוג של אטריות, או פסטה, כטוב בעיניכם!

הכנת אטריות רחבות בבית

פעם היו כאלה מתוצרת "אסם", אבל כבר שנים רבות שאין להשיג, לכן הכננו לבד! בסיר גדול מרתיחים מים עם מעט מלח, וכשהמים רותחים מכבים את הלהבה. מכניסים לסיר, אחד אחד, דפי לזניה שלמים ונותנים להם לשרות במים שרתחו **5 דקות בדיוק!** מוציאים את דפי הלזניה (שומרים את המים!) ומניחים להתקרר מעט. חותכים לאטריות בגודל הרצוי. מרתיחים שוב את המים ומכניסים פנימה את כל האטריות החתוכות. בוחשים היטב כדי שייפרדו ומבשלים עוד 5-7 דקות עד שמתרככות. מסננים ושוטפים במים קרים.

מצרכים	הכנה
¼ כוס שמן	מחממים במחבת
בצל בינוני	מטגנים קלות בשמן
½ כרוב קטן	מוסיפים למחבת ומאדים עם הבצל
½ קופסה כרוב כבוש	כנ"ל
מלח – לפי הטעם	מוסיפים למחבת ומערבבים
1 כף פפריקה מתוקה	
½ כפית פפריקה חריפה	
½ כפית פפריקה פלפל שחור	
1 כפית קימל טחון	
4½ כוסות קמח רגיל	
400 גרם אטריות רחבות מבושלות	מוסיפים למחבת ומערבבים היטב.