

Turoš cusa (Túrós csusza)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** širokih rezanaca
- **300 g** sira
- **1 čaša (180 ml)** kisela pavlaka
- **200 g** mesnate dimljene slanine

Priprema

U originalnom receptu idu široki rezanci rucno pravljjeni od jaja i brašna, ali ko nema može i kupovni. Skuvati rezance i procediti od vode.

U ciniju pomešati pavlaku i sir.

Slaninu iseckani na sitne kockice pa je propržiti u tiganju, da dobije lepu boju.

U ciniju sa sirom i pavlakom dodati skuvane rezance pa izmešati da se lepo sjedini. Dodati pola kolicine ispržene slanine pa sve lepo sjeniti. Ostatak slanine raporediti na vrhu te toplo poslužiti.

Savet

Madjarsko nacionalno jelo, služi se uz gulas a vrlo cesto i kao samostalno jelo .