



Hozzávalók:

15 dkg húsos császárszalonna, 2-3 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál libazsír, 2 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma vagy 1 csapott kiskanál fokhagymakrém, 1 mokkáskanál köménymag, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1-1 paprika és paradicsom (ha éppen nagyon drága, elhagyhatjuk), só, 1,6 kg burgonya

a kolbászgombóchoz:

30 dkg darálni való sertéshús (pulykacomb is lehet), 10 dkg füstölt szalonna, fél

kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 gerezd fokhagyma vagy 1 mokkáskanál fokhagymakrém, 1 csapott kiskanál jóféle pirospaprika

1. A szalonnát kis kockákra, a megtisztított vöröshagymát finomra vágjuk. Egy lábasban, nagy lángon a szalonna zsíráját kiolvasztjuk, közben az olajat is ráöntjük. A hagymát hozzáadjuk, kevergetve megfuttatjuk. A zúzott fokhagymát meg a köménymagot belekeverjük, fél percig pirítjuk, a pirospaprikával meghintjük, és azonnal egy kevés vizet öntünk rá, nehogy megégjen. A paprikakrémet, a fölaprított paprikát meg paradicsomot (ezt meg is hámozhatjuk) hozzáadjuk, megsózzuk. 10 -15 percig főzzük, így lesz jó sűrű leve (szaftja) majd.
2. Közben a burgonyát megtisztítjuk, egyforma cikkekre vágjuk, a paprikás lébe szórjuk. Annyi vizet öntünk rá, hogy majdnem ellepje. Többször óvatosan megkeverjük, leföldjük és kb. 15 perc alatt félig megpuhítjuk.
3. A húst a szalonnával együtt ledaráljuk, megsózzuk, megborsozzuk, a zúzott fokhagymával és a pirospaprikával fűszerezzük. Ebből a finom kolbász húsból nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk, a félpuha krumplihoz adjuk, együtt készre főzzük. A vége felé megkóstoljuk, ha híján lenne valaminek, utánaízesítjük.

Jó tanács

- A paprikás krumpli ízét pörköltízesítővel vagy gulyáskrémrel még teljesebbé tehetjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 790 kcal • fehérje: 24,1 gramm • zsír: 47,3 gramm • szénhidrát: 65,5 gramm • rost: 9,6 gramm • koleszterin: 104 milligramm