Hozzávalók:
1,5 kg konyhakész tisztított pacal, 3 vöröshagyma, 2 babérlevél, 1 kiskanál egész fekete bors, 1 citrom, só, 15 dkg füstölt szalonna, 5 evőkanál olaj vagy 6-8 deka zsír, 4 gerezd fokhagyma, fél-fél kiskanál őrölt kömény, őrölt fekete bors és majoránna, 1,5-2 evőkanál jóféle pirospaprika, 1-1 tévépaprika és paradicsom, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 3-4 sárgarépa, 2-3 petrezselyemgyökér, 2 kg burgonya

1. A pacalt egy félbevágott hagymával, a babérlevéllel, az egész borssal, meg a félbevágott citrommal bográcsba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Erős tűz fölött fölforraljuk. Ekkor a tüzet a bogrács alatt mérsékeljük, vagyis széthúzzuk alatta a fát vagy feljebb emeljük a bográcsot. A pacalt megsózzuk (1 csapott evőkanálnyi elég kezdésnek), lefödjük és kb. 2 óra alatt majdnem puhára főzzük. Ezután óvatosan tálcára emeljük, s ha kihűlt, kisujjnyi csíkokra metéljük. Sok időt megtakaríthatunk azzal, ha a bográcsolást megelőző este megfőzzük a pacalt, hisz akkor ilyenkor rögvest kezdhetünk a gulyás főzésével.
2. A szalonnát vékony csíkokra, a maradék 2 hagymát finomra vágjuk. A szalonna zsírját az olajat vagy a zsírt is hozzáadva egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött kiolvasztjuk, majd a hagymát megfonnyasztjuk benne.
A fölcsíkozott pacalt belerakjuk, megsózzuk (kezdjünk 1 kiskanálnyival). A pépesre elkapart fokhagymával, a köménnyel, a borssal, a majoránnával és a pirospaprikával fűszerezzük. Éppen csak összekeverjük, majd azonnal ráöntünk kb. 8 deci vizet, nehogy a paprika megégjen. A kis kockákra vágott paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, a Piros Arannyal ízesítjük. Lefödjük, és nem túl erős tűz fölött (a bográcsot feljebb emelve) a pacalt kb. 1 óra alatt puhára pároljuk. Közben néha megkeverjük, ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá.
3. A zöldségeket megtisztítjuk. A sárgarépát és a gyökeret karikákra vágjuk, a puha pacalhoz adjuk, és addig pároljuk vele, amíg a burgonyát kényelmesen megtisztítjuk, és kb. 2,5 centis kockákra vágjuk. Ezt is a pacalhoz adjuk, annyi vizet öntünk rá, – ez 3-3,5 liter -,

amennyi levest szeretnénk, kezdésképpen 1 púpozott kiskanálnyi sót szórunk bele, és fölforraljuk. Kis rést hagyva lefödjük, további kb. 30 percig főzzük. Aki szereti, csipetkét is rakhat bele. Végül megkóstoljuk, utánasózzuk, fűszerezzük.

Jó tanács
– A leves ízét gulyáskrémmel tehetjük még teljesebbé.

8 főre
Elkészítési idő: 4-5 óra
Egy adag: 637 kcal • fehérje: 36,7 gramm • zsír: 42,2 gramm • szénhidrát: 26,8 gramm • rost: 7,3 gramm • koleszterin: 230 milligramm