



Hozzávalók:

1 kg keskeny, de jó húsos füstölt sertésoldalas, 1 kg keskeny, de jó húsos sertésoldalas, 3-4 közepes vöröshagyma, 7-8 evőkanál olaj vagy 10 dkg zsír, 2 evőkanál jóféle pirospaprika, 2-2 paprika és paradicsom, só, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál őrölt köménymag, 8 közepes burgonya, 4 nagyobb sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany
a csipetkéhez: 10 dkg finomliszt, 1 tojás
a tetejére: fél csokor petrezselyem

1. A főzést megelőző este a füstölt oldalast a nagyságától függően csontonként vagy minden második csontnál elvágjuk, és annyi vízben, amennyi ellepi, kb. 45 perc alatt félpuhára főzzük, de akár teljesen puhára is főzhetjük. Másnap a nyers oldalast ugyanígy daraboljuk föl.
2. A hagymát megtisztítjuk, nagyon finomra aprítjuk, majd egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött, az olajban vagy a zsíron üvegesre pirítjuk. A nyers oldalast hozzáadjuk, keverve-rázogatva fehéredésig sütjük. A pirospaprikával meghintjük, jól elkeverjük, majd 4-5 decinyit azonnal ráöntünk a füstölt oldalas főzőlevéből, nehogy a paprika megégjen, és hozzáadjuk a félpuha füstölt oldalast is - ha puhára főztük, akkor még ne rakjuk bele! Az apróra vágott paprikával és paradicsommal ízesítjük, megsózzuk - kezdésképpen 1 csapott evőkanálnyival kezdjük -, a zúzott fokhagymával és a köménymaggal fűszerezzük. Lefödve, kis láng fölött kb. 50 perc alatt majdnem puhára pároljuk.
3. Ez bőven elegendő idő arra, hogy a burgonyát a sárgarépával és a petrezselyemgyökérrel együtt megtisztítsuk. Az előbbi 2,5 centis kockákra, az utóbbiakat karikákra vágjuk és a húshoz adjuk. A füstölt oldalas főzőlevét ráöntjük, de hogy mennyit, az attól függ, nem túl sós e, nehogy elsózzuk a levest. Így szükség szerint vízzel hígítsuk. Az Erős Pistával „tüzesítjük”.
4. Erős láng fölött fölforraljuk, majd lefödve, a tüzet mérsékelve alatta (feljebb emelve a bográcsot) kb. 35 perc alatt puhára főzzük. Közben a tojásból annyi liszttel, amennyit fölvesz, csipetkét készítünk. A majdnem kész levesbe rakjuk, kb. 15 percig főzzük. ha kell

utánafűszerezzük, sózzuk. Tálaláskor a tetejét fölaprított petrezselyemmel hintjük meg.
5. A pörköltet rossz idő esetén a konyhában, bogrács helyett lábasban is ugyanígy megfőzhetjük.

8 főre

Elkészítési idő: kb. 2,5 óra + előfőzés

Egy adag: 680 kcal