



Hozzávalók:

1 kg burgonya, olaj a burgonya sütéséhez, 2 közepes nagyságú vöröshagyma, 1 nem túl nagy fej fokhagyma, 5-10 dkg húsos kolozsvári szalonna, 3 evőkanál olaj, 1 húsos zöldpaprika (tévépaprika), 1 nagyobb paradicsom, 5 szafaládé, só, frissen őrölt fekete bors, majoránna, fél kiskanál csípős Piros Arany

1. A burgonyát megtisztítjuk, 2 centis kockákra vágjuk, és bő olajban szép aranybarnára sütjük. Egy tepsiben szétterítve, egy kevés olajjal meglocsolva, sózva, borsozva és egy kevés majoránnával fűszerezve sütőben is megsüthetjük, tán még finomabb is így.
2. A hagymát megtisztítjuk, és finomra vágjuk. A fokhagymát megtisztítjuk, a gerezdeket félbevágjuk, majd miután esetleges zöld csírájukat kiszedtük, nagyon finomra aprítjuk. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, és az olajat ráöntve a legszélesebb serpenyőnkben kevergetve megpirítjuk. A hagymát rádobjuk, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk, a fokhagymát hozzáadjuk, még 1 percig pirítjuk.
3. Amíg a hagyma pirul, a kicsumázott paprikát és a paradicsomot 1 centis kockákra, míg a szafaládét 2 centis kockákra vágjuk. A hagymás alapra először a paprika és a paradicsom kerül, amit keverve-rázogatva 1 percig pirítunk. Megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés majoránnával fűszerezzük. A szafaládét hozzáadjuk, 3-4 percig pirítjuk. Végső ízét a Piros Arannyal adjuk meg.
4. Tálalás előtt a forró krumplit az ízes krinolinraguval összeforgatjuk. Friss salátákkal, céklával és paradicsommal tálaljuk, de süthetünk rá személyenként 1-1 tükörtojást is.

5 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 726 kcal • fehérje: 24,8 gramm • zsír: 44,5 gramm • szénhidrát: 56,5 gramm • rost: 8,3 gramm • koleszterin: 111 milligramm