



Hozzávalók:

60 dkg sertéscomb, 6 evőkanál olaj (2 púpozott evőkanál zsír is lehet), só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 púpozott kiskanál finomliszt, kb. 3 dl víz (még jobb ha a fele fehérbor), 2 vörshagyma (20 dkg), 20-25 dkg csiperkegomba, 20-25 dkg főtt füstölt húsos császárszalonna, 20-25 dkg főtt zöldborsó, 1 csokor petrezselyem

1. A combot 2 centis kockákra vágjuk. A fele olajat (zsírt) egy lábasban kissé megforrósítjuk, a húst rárakjuk, többször megkeverve pár perc alatt fehéredésig pirítjuk. Megsózzuk - kezdünk 1 csapott kiskanálnyival, megborsozzuk, a sűrített paradicsomot hozzáadjuk. Fél percnyi pirítás után a lisztet hozzáadjuk, újabb kb. fél percig pirítjuk. A vizet ráöntjük, lefedjük, kis lángra állítjuk, kb. 1 óra alatt puhára pároljuk, ha kell, közben elfővő levét pótoljuk.

2. Amíg a hús puhul, a megtisztított hagymát 2 centis kockákra, a megtisztított gombát hasonló nagyságú cikkekre, a húsos szalonnát közepes (2 centis) kockákra aprítjuk. Mindezeket egy nagy serpenyőben, a maradék olajon (zsíron) 10-12 percig együtt pirítjuk. Ekkor a puha borsót belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, a puha húshoz keverjük, pár percig együtt pároljuk. Ez az úgynevezett rövid levű változat, amit úgy tálalunk, hogy sült kocka krumplival (kb. 1 kg) összeforgatjuk. (Héjában főtt, kockákra vágott burgonyát forró zsiradékban, serpenyőben megsütünk.)

3. Készülhet hosszú lével, sok szafttal is. Ehhez 3 deci hideg vizet 1 kiskanál liszttel simára keverünk, a kész tokányhoz öntjük, kevergetve pár percig forraljuk. Sóval, borssal és egy kevés sűrített paradicsommal utánaízesítjük. Ezt a változatot párolt rizzsel tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag (köret nélkül): 705 kcal • fehérje: 44,4 gramm • zsír: 50,1 gramm • szénhidrát: 19,0 gramm • rost: 5,3 gramm • koleszterin: 172 milligramm

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.