

Vargányás paprikás krumpli - készítette a Duci csapat



Hozzávalók:

20-25 dkg zsír, 4 közepes vöröshagyma, kb. 80 dkg vargányagomba, 1 púpozott evőkanál jóféle pirospaprika, 3-3,5 kg burgonya, só, 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, 2 tévépaprika, 1 csapott kiskanál őrölt kömény, 1 dl sűrű házi paradicsomlé, 1 tojásból 20-25 deka finomliszttel és kb. 2 dl vízzel kevert nokedlitészta

1. A zsírt egy bográcsban fölolvasztjuk, majd a finomra vágott vöröshagymát kevergetve megfonnyasztjuk rajta. A felszeletelt vargányát hozzáadjuk és közepesen erős tűz fölött kevergetve 20-25 percig pirítjuk.
2. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd azonnal, mielőtt a paprika megéghetne, egy kevés vizet öntünk rá. A burgonyát megtisztítjuk, megmossuk, cikkekre vágjuk. A paprikás gombás alapba rakjuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Megsózzuk, - kezdeképpen 1 csapott evőkanálnyiit beleszórhatunk -, megborsozzuk, a kicsumázott félbevágott paprikákat beledobjuk. A köménnyel fűszerezzük. A tüzet erősítve alatta (lejjebb engedve a bográcsot) fölforraljuk. Ekkor kis rest hagyva leföldjük, és újra gyengébb tűz fölött (följebb emelve a bográcsot) fölforraljuk. Újra gyengébb tűz fölött (följebb emelve a bográcsot) 30 perc alatt a krumplit majdnem puhára főzzük. Közben óvatosan, hogy ne törjön, megkeverjük, de még job, ha csak a bogrács fülét forgatva rázzuk (keverjük) meg az ételt.
3. A végén megkóstoljuk, ha kell utánafűszerezzük, s arra is ügyeljünk, hogy elég leveses legyen, mert bele kell szaggatni a galuskatésztát. Többször belekeverve már csak 4-5 percig főzzük.

Vargányás paprikás krumpli - készítette a Duci csapat

Megjegyzés

- Ahol a Duci csapat elindul, onnan garantáltan éremmel tér haza. Ez az ételük is annyira ízletesre sikeredett, hogy a zsűri őket is I. helyezéssel jutalmazta.

8-10 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 675 kcal ● fehérje: 17,7 gramm ● zsír: 26,7 gramm ● szénhidrát: 90,0 gramm ● rost: 16,7 gramm ● koleszterin: 40 milligramm