

Kolbással gazdagított grenadil mars (krumplis tészta)



Hozzávalók:

20 dkg szeletelhető parasztkolbász, 1 púpozott evőkanál zsír, 1 vöröshagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, só, 1 kg burgonya (tisztítva 75 dkg), 1 kiskanál őrölt fekete bors, 25 dkg tépett csusza- vagy nagykockatészta

1. A kolbászt, miután a bőrét lehúztuk, - ha éppen nem sikerül, akkor sincs baj -, félbevágjuk, folszeleteljük. Egy lábasban a zsírt fölolvastjuk, a kolbászt megpirítjuk rajta, majd szűrőlapáttal kiemeljük. Az időközben megtisztított hagymát finomra vágjuk, a visszamaradó ízes zsíron, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal - mielőtt a paprika megéghetne - 5 deci vizet ráöntünk. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, 1 kiskanál sót beleszórunk, 20-25 percig főzzük. (Ha csak a krumplival együtt főzzük, olyan hamar kész, hogy a hagyma majd darabokban ott úszik a paprikás lében.) Aki az intenzívebb ízeket szereti, 1 mokkáskanál őrölt köménnyel és 2 gerezd zúzott fokhagymával is fűszerezheti.
2. A burgonyát megtisztítjuk, elnegyedelve vékonyan folszeleteljük, a paprikás lébe rakjuk, megborsozzuk, és lefödve, kis lángon 15-20 perc alatt puhára főzzük.
3. Közben kb. 1,5 liternyi enyhén sózott vizet forralunk, a tésztát beleszórjuk, és többször megkeverve közepes lángon puhára főzzük. Leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, lecsöpögtetjük.
4. A puha burgonyát paprikás levében villával vagy habverővel kissé összetörjük - de az sem baj, ha egyben hagyjuk, hisz a vékonyan szeletelt krumpli szépen összeragad majd a

Kolbással gazdagított grenadil mars (krumplis tészta)

tésztával, amivel összekeverjük. A kolbással gazdagítjuk, ha kell, utanasózzuk, borsozzuk, végül jól megforrósítjuk, az sem baj, ha egy kicsit lepirítjuk. Kovászos uborka illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 735 kcal