

Tarhonyás csirkezúza, zúzapörkölt



Hozzávalók:

80 dkg megtisztított csirkezúza, 40 dkg vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 3 evőkanál sertészsír (lehet 6-7 evőkanál olaj is), kis darab szalonnabőr, fél kiskanál őrölt fekete bors, fél kiskanál őrölt kömény, 2 babérlevél, 2 kiskanál só, 2 púpozott kiskanál pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany, 1 dl zamatos vörösbor vagy fehérbor, 30 dkg tarhonya

1. A csirkezúzát, miután ellenőriztük, hogy jól meg van tisztítva, megmossuk, lecsöpögtetjük, a nagyobbakat félbevágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, ahogyan a fokhagymát is.
2. Egy lábasban 2 evőkanál zsírt fölolasztunk, a szalonnabőrt rádobjuk. A hagymát és a zúzát hozzáadjuk, kevergetve 8-10 percig pirítjuk. Közben a fele borsot, a köményt és a babérlevelet is hozzáadjuk. Amikor a zúza kifehéredett és a hagyma levet engedett, a fele sót és pirospaprikát rászórjuk. Elkeverjük, 2 decinyi vizet öntünk alá, a Piros Arannyal tüzesítjük. Lefődve, kis lángon 40 percig pároljuk. Egy kevés vizet öntünk rá, további 40 percig pároljuk, közben elfővő levét pótoljuk. Ekkor a borral ízesítjük, lefődve 20 percig pároljuk.
3. A maradék pirospaprikával meghintjük, elkeverjük. 7,5 deci vízzel fölöntjük, a maradék sót beleszórjuk, megborsozzuk, fölforraljuk, majd lefődve kis lángra állítjuk. Serpenyőben vagy lábasban 1 evőkanál zsírt forrosítunk, tarhonyát rászórjuk, kevergetve barnásra pirítjuk. A zúzához keverjük, lefődve 10-12 percig főzzük, ezalatt a tetejéről elfő a lé. A tűzről lehúzzuk, és lefődve a tarhonyát duzzadni hagyjuk. Végül megkóstoljuk, ha kell utána sózzuk, utána fűszerezünk.

5 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra

Egy adag: 605 kcal

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