



Hozzávalók 4 főre:

60 dkg kicsontozott sertésstarja (eredetileg sertéslapocka vagy comb), 10 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 1-1 paprika és paradicsom, 1-2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál sertészsír (olaj is lehet), 1 kiskanál pirospaprika, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany, 3 evőkanál tejföl, 1 kiskanál finomliszt a galuskához:

50 dkg finomliszt, 2 tojás, 1+1 kiskanál só, kb. 4 dl hideg víz

1. A tarját 0,5-1 centi vastag szeletekre vágjuk, majd fölcsíkozzuk. A szalonnát gyufaszálnyi csíkokra metéljük. A hagymát finomra, a paprikát és paradicsomot apró kockákra vágjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk.

2. A szalonna zsíráját lábasban, a zsírt is hozzáadva kisütjük. A hagymát rászórjuk, 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk, közben 1-2 perc elteltével a fokhagymát is hozzáadjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, 1-1,5 deci vízzel fölöntjük. A hagymát addig pároljuk, míg újra a zsírára nem sül. Ekkor a húst hozzáadjuk, 3-4 perc alatt fehéredésig pirítjuk. A paprikakockákkal még 1 percre pirítjuk, majd kb. 2 deci vizet öntünk rá. A paradicsomot beleszórjuk, megsózzuk, a Piros Arannyal tüzesítjük, és a húst lefödve, kis lángon puhára pároljuk.

Közben, ha kell, elfövő levét egy kevés vízzel pótoljuk.

3. Amíg a hús puhul, a hozzávalókból a hagyományos módon galuskát főzünk.

4. A tejfölt a liszttel és egy kevés hideg vízzel simára dolgozzuk, a hús levét ezzel sűrítjük, ha kell, utánaízesítjük. A galuskával tálaljuk.

Jó tanács:

- Pulykafelsőcomb-filéből vagy borjúcombból ugyanígy készítjük.

4 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag (körettel): 1020 kcal

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