



Hozzávalók:

2 vörshagyma (lehet fehérgagyma is), 25 dkg csiperkegomba, 25 dkg főtt füstölt húsos császárszalonna, 3 evőkanál olaj, 25 dkg főtt zöldborsó, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, só, 1 kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 1 kiskanál finomliszt, 2,5 dl víz (még jobb, ha a fele fehérbor), 1 csokor petrezselyem, 40 dkg spagetti

1. A megtisztított hagymát 1,5 centis kockákra, a megtisztított gombát cikkekre, a húsos szalonnát közepes (1,5 centis) kockákra aprítjuk. Mindezeket egy nagy serpenyőben, az olajon 8-10 percig együtt pirítjuk.
2. Ekkor a puha borsót belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk. A paradicsompürét és a lisztet hozzáadva 1 percig pirítjuk, a vízzel (borral) fölöntjük, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük. Éppen csak 1 percig főzzük.
3. Tálaláskor az előírás szerint kifőzött spagettivel összeforgatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 921 kcal