



Hozzávalók:

10-15 dkg füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj, 1 nagyobbacska vöröshagyma, 50 dkg tarhonya (lehet gépi „úttörőgombóc” vagy házi is), kb. 1 csapott evőkanál só, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 kg burgonya, kb. 30 dkg kemény (szeletelhető) parasztkolbász (virslis is lehet)

1. A szalonnát 0,5 centis kockákra vágjuk. Egy bográcsba szórjuk, az olajat ráöntjük, és gyenge tűz fölé akasztjuk, hogy a szalonna zsírja kiolvadhasson, de ne égjen meg. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük vagy nagyon finomra vágjuk.
2. A tarhonyát a szalonnazsírba szórjuk, kevergetve félig megpirítjuk, majd hozzáadjuk a hagymát, és együtt pirítjuk tovább. Megsózzuk, megborsozzuk, megpaprikázzuk és azonnal, mielőtt a paprika megéghetne, kb. 1,2 liter vízzel fölöntjük. Az lenne jó, ha ez a víz forró lenne, de erre nem mindig van mód. A tüzet erősebbre vesszük (a bográcsot közelebb engedjük a tűzhöz) s a tarhonya levét kevergetve fölforraljuk. (Ha forró vízzel öntöttük föl, akkor maradhat gyenge tűz fölött, hisz így is forr.)
3. Közben a burgonyát megtisztítjuk, 2-2,5 centis kockákra vágjuk, a már fővő tarhonyához keverjük. Lefödve, gyenge tűz fölött 25-30 perc alatt puhára főzzük. Közben többször óvatosan megkeverjük, és valamikor félidőben hozzáadjuk a bőrétől megszabadított, karikákra vágott kolbászt is. A végén megkóstoljuk, ha kell, utanasózzuk, fűszerezünk.

Jó tanács

- A pásztortarhonya ízét csemege vagy csípős Piros Arannyal, illetve Erős Pistával is megbolondíthatjuk.
- Tűzhelyen, lábasban ugyanígy készül.

8 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 670 kcal