



Hozzávalók:

20 dkg császárszalonna, 2 evőkanál olaj, 2 vöröshagyma, 20 dkg kolbász, 30 dkg csiperkegomba, 1 kg burgonya, 40 dkg lebbencstészta, kb. 1 evőkanál só, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál majoránna, 1 csapott evőkanál csemege Piros Arany, fél kiskanál csípős Piros Arany

1. A szalonnát kis kockákra vágjuk, és egy lábasba vagy a tűz felett felmelegített bográcsba szórjuk. Az olajjal meglocsoljuk. Amikor már kellőképp megpirult, a finomra aprított hagymát megfonnyasztjuk rajta.
2. A kolbászt, miután bőrét lehúztuk, fölkarikázzuk, a hagymás alapra szórjuk. A gombát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, az előzőekhez adjuk. Kis lángon sütögetjük, amíg a krumplit meghámozzuk és 2 centis kockákra vágjuk. Ezt is a tésztával együtt az előzőekre szórjuk, keverve-rázogatva pár percig együtt forrosítjuk.
3. Megsózzuk, a pirospaprikával, a majoránnával és a kétféle Piros Arannyal ízesítjük, azután annyi - kb. 2,7 liter - vizet öntünk rá, amennyi jó duplán ellepi. Nagy lángon vagy erős tűz felett fölforraljuk, lefedjük, majd mérsékelve a lángot (tüzet) addig főzzük az ételt, míg szinte az összes levet magába szívta.
4. A tűzről levéve duplán hajtogatott konyharuhát terítünk a fedele alá, és így hagyjuk puhulni további 10-15 percig. Akkor jó, ha sűrű egytálétel lesz belőle. Mindenképp savanyúsággal kínáljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 800 kcal