



Hozzávalók:

80 dkg héjában majdnem puhára főtt megtisztított burgonya, 2 fakanálnyi zsír, só, őrölt fekete bors, 15 dkg főtt füstölt császárszalonna, 1 nagy vöröshagyma, 40-50 dkg tévépaprika, 40-50 dkg leforrázott meghámozott paradicsom, 1 gerezd fokhagyma, fél csokor petrezselyem, 50 dkg csirkemellfilé, nagyobb csipet őrölt kömény és cukor, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

1. A burgonyát kb. 0,5 centi vastag karikákra vágjuk. Nagyobb serpenyőben fakanálnyi zsírt olvasztunk, a burgonyát rárakjuk, és közepes lángon megpirítjuk, közben megsózzuk, megborsozzuk.
2. A szalonnát félcentis kockákra, a hagymát félkarikákra vágjuk. A kicsumázott paprikát kettévágva 0,5 centi vastagon fölszeleteljük, akárcsak a leforrázott paradicsomot. A fokhagymát pépesre zúzzuk, a petrezselymet finomra aprítjuk. A csirkemellet fölszeleteljük, majd a kisujnyinál kisebb csíkokra metéljük.
3. A szalonnát nagy serpenyőbe szórjuk, fél fakanálnyi zsírt hozzáadjuk, kevergetve, nagy lángon 3-4 perc alatt megpirítjuk. A hagymát hozzáadjuk, újabb 3-4 perc alatt szalmasárgára pirítjuk, majd rászórjuk a paprikát is. Keverve, rázogatva 4 percig pirítjuk, közben a fokhagymát hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a köménnyel fűszerezzük, a cukorral ízesítjük. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, a paprikakrémmel „tűzesítjük”, majd rákerül a paradicsom is. Újabb kb. 4 percig pirítjuk/pároljuk, majd az időközben megsült krumplival összeforgatjuk.
4. A serpenyőt kitöröljük, és először magában, majd a maradék zsírt is beletéve megforrósítjuk. A csirkecsíkokat rárakjuk, 4 percig rázogatva pirítjuk, közben megsózzuk, megborsozzuk. Végül a lecsós krumplival összeforgatjuk, a petrezselyemmel meghintjük.
5. Tálaláskor paprikával, paradicsommal, petrezselyemmel díszíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

## Magyaros (lecsós) csirkeragu

Egy adag: 796 kcal

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