



**Hozzávalók:**

15 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál zsír, 2 közepes vöröshagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 2 közepes burgonya (40 dkg), só, 1-2 zöldpaprika és paradicsom, 30 dkg finomliszt, 3 tojás, kb. 1 csapott kiskanál őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem

1. A leveshez a szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy lábasban a zsírt rádobja kisütjük. A töpörtyűt szűrőlapáttal kiemeljük belőle, a fele zsírt egy serpenyőbe öntjük. A hagymákat megtisztítjuk, az egyiket nagyon finomra vágjuk vagy reszeljük, a serpenyőbe öntött zsírban üvegesre sütjük. A másik hagymát finomra aprítjuk, a lábasban lévő zsíron megfonnyasztjuk, majd a tűzről lehúzva a pirospaprikával megszórjuk, elkeverjük.
2. A burgonyát meghámozzuk, 2,5 centis kockákra vágjuk, a paprikás hagymára dobjuk. Kb.2 liter hideg vízzel fölöntjük, megsózzuk, a paprikát és a paradicsomot karikákra szeljük, szintén a levesalapba rakjuk, de még nem kezdjük el főzni.
3. A kötött galuskához a lisztet a tojásokkal és egy kevés sóval összegyúrjuk, ahogyan a levestésztát szokás, de annál egy kicsit lágyabbra hagyjuk, majd 3 cipóba osztjuk. Gyúródeszkán egyenként, a lebbencstésztánál is vékonyabbra, kb. 70 x 10 centis csíkra nyújtjuk, a serpenyőben lévő hagymás zsírral megkenetetjük. Egyenletesen megborsozzuk, majd fölcsavarjuk. Egy kicsit megsodorjuk, hogy vékony hosszú tekercs legyen belőle, mert ha vastag, akkor túl nagyok lesznek a kötött galuskák, a belsejük meg sem fő. A rúd végére csomót kötünk, levágjuk. Ismét csomót kötünk a rúd végére, ezt is levágjuk, és így tovább. A másik 2 rudat is ugyanígy készítjük el.
4. Közben a krumplis levesalapot fölforraljuk, kis lánra állítjuk, a tésztát belerakjuk, és közepes lángon 25-30 percig főzzük, pontosabban míg a krumpli is, a kötött galuska is megpuhul benne.
5. A vége felé finomra vágott petrezselyemmel behintjük, ha kell, utanasózzuk. Az étel különleges zamatát a bors és hagyma tésztán átfőtt különleges íze adja. Tálaláskor a korábban kiszedett szalonnapörccel megszórjuk.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 660 kcal