



### Hozzávalók:

5 dkg füstölt szalonna, 3-4 evőkanál olaj, 1 közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1-1 kiskanál jóféle pirospaprika és só, 4 közepes burgonya, 1 tojás, 10 dkg finomliszt

1. A szalonnát apró kockákra vágjuk, az olajjal leöntjük, és egy lábasban, kis lángon, többször megkeverve a zsírt kiolvasztjuk. Ez pontosan elég idő ahhoz, hogy a hagymát és a fokhagymát megtisztítsuk, mindkettőt finomra aprítsuk.
2. A kétféle hagymát a szalonnán kevergetve 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk, a köménnyel fűszerezzük, és a tűzről lehúzáva a pirospaprikával meghintjük. 1,2 liter vízzel azonnal fölöntjük, nagy lángon fölforraljuk.
3. Közben a burgonyát megtisztítjuk, 2 centis kockákra vágjuk. A fővő levesalapba keverjük, megsózzuk, közepes lángon 16-18 perc alatt puhára főzzük.
4. A tojásból a liszttel, csipet sóval és kb. 0,75 deci vízzel galuskatésztát készítünk. Amikor a levesben a burgonya majdnem megpuhult, a tésztát vágódeszkáról késsel beleszagatjuk, majd a kis galuskákkal még 2-3 percig főzzük.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 408 kcal