

Krumplis tészta (burgonyás tészta, gránátos kocka, grenadir mars) -
készült az OnLive© főzőiskola 54. adásában



Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 4 evőkanál olaj (lehet 8 dkg füstölt szalonna kiolvasztott zsírja is), 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 2 kiskanál só, 1 kg burgonya (tisztítva 75 dkg), 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 25 dkg tépett csusza- vagy nagykockatészta

1. A megtisztított hagymát finomra vágjuk, és egy lábasban, az olajon vagy a kis kockákra vágott szalonna kiolvasztott zsírján, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, és azonnal - mielőtt a paprika megéghetne - 5 deci vizet ráöntünk. Nagy lángon fölforraljuk.
2. A burgonyát megtisztítjuk, kis kockákra vágjuk vagy elnegyedelve felszeleteljük, a paprikás lébe rakjuk, megborsozzuk, és lefödve, kis lángon 15-20 perc alatt puhára főzzük. Közben kb. 1,5 liternyi enyhén sózott vizet forralunk, a tésztát beleszórjuk, és többször megkeverve közepes lángon puhára főzzük.
3. Ezután leszűrjük, lecsöpögtetjük. A főtt burgonyát paprikás levében villával vagy habverővel összetörjük - de nem kell teljesen pépesnek lennie, és a tésztával összekeverjük. Ha kell, utanasózzuk, borsozzuk, végül jól megforrósítjuk, az sem baj, ha egy kicsit lepirítjuk. Kovászos uborka illik hozzá.

Jó tanács

- Gyakorta készítem úgy, hogy főzök egy nagy adag paprikás krumplit, és mielőtt belekerülne a kolbász vagy a virsli, kimerek belőle 2-3 merőkanállal. Ezt töröm össze, és hozzákeverem a főtt tésztát. Így aki éppen nem kér krumplis tésztát, annak ott a paprikás krumpli.
- Aki nem vegetárius, a hagyma alá 10-15 deka apró kockákra vágott szalonnát is piríthat, ilyenkor kevesebb olaj kell hozzá.

Krumplis tészta (burgonyás tészta, gránátos kocka, grenadir mars) -
készült az OnLive© főzőiskola 54. adásában

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 480 kcal • fehérje: 15,6 gramm • zsír: 17,5 gramm • szénhidrát: 82,8 gramm •
rost: 1,6 gramm • koleszterin: 86 milligramm

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