

Zöldborsós, gombás malacpörkölt



Hozzávalók:

25 dkg füstölt szalonna (lehet húsos császárszalonna és 2 evőkanál olaj), 4 közepes vöröshagyma (kb. 40 dkg), 1,2 kg kicsontozott, pörköltnek való bőrös malachús, só, őrölt fekete bors, 1 közepes ágacska rozmaring, 1 púpozott evőkanál jóféle pirospaprika, 2-3 zöldpaprika, 2-3 paradicsom, 1 csokor petrezselyem, 40 dkg csiperkegomba, 25 dkg zöldborsó (fagyasztott is lehet), 1 kiskanál csemege Piros Arany vagy Édes Anna, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista

1. A szalonnát kis (1 centis) kockákra vágjuk és egy bográcsban, közepesen erős tűz fölött a zsíráját kiolvasztjuk - ha császárszalonnával készítjük, abból kevesebb zsír olvad ki, ilyenkor kell hozzá kb.2 evőkanál olaj is. A szalonna bőrét is beledobjuk, ezzel többször megkenjük a bogrács oldalát. Közben a hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, majd a szalonna zsíráján üvegesre sütjük.
2. A malachúst 2 centis kockákra vágjuk, az előzőekhez adjuk és fehéredésig sütjük; de erre az időre a bogrács alatt mérsékeljük a tüzet, vagyis szézhúzzuk alatta a fát vagy feljebb emeljük a bográcsot. Ezután az ételt megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított rozmaringgal meg a pirospaprikával fűszerezzük. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetsszük, mindkettő húsát kis kockákra vágjuk, a petrezselymet finomra aprítjuk, mindet a húshoz adjuk. Közepesen erős tűz fölött, lefödve kb. 1 óra alatt majdnem puhára pároljuk, közben ha kell, egy kevés vizet is öntünk alá.
3. A gombát megtisztítjuk, cikkekre vágjuk, a húshoz keverjük. Nagyjából 10 percig fedetlenül főzzük, majd a borsót is hozzáadjuk. Annyi vizet öntünk hozzá, hogy pörköltszerű szaftja legyen és lefödve addig főzzük, míg minden megpuhul benne, ez még 15-20 perc.

Zöldborsós, gombás malacpörkölt

Jó tanács

- Sertéshúsból (csülök, lapocka) vagy pulykacombfiléből is éppen így készíthetjük.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 680 kcal