

## Bográcsos vörösboros marhapörkölt tarhonyával, fokhagymás uborkasalátával



### Hozzávalók:

20 dkg füstölt szalonna, 2,3 kg kicsontozott marhalábszár, 60-80 dkg vöröshagyma, 8 gerezd fokhagyma, 2-2 tvpaprika és

paradicsom (helyettük lehet 4 evőkanál házi lecsó is), 10 dkg sertészsír (lehet helyette olaj is), 3-4 babérlevél, 1 kiskanál köménymag, őrölt fekete bors, 2,5 evőkanál jóféle piros paprika, kb. 2 csapott evőkanál só, 2 evőkanál sűrített paradicsom, 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 1 dl zamatos vörösbor

a tarhonyához:

4-5 dkg sertészsír, a szalonna bőre, 50 dkg tarhonya, őrölt fekete bors, 1 csapott evőkanál só, 1,5 kiskanál piros paprika, , kb. 1,25 liter víz

a fokhagymás uborkasalátához:

70 dkg kígyóuborka, 1 púpozott kiskanál só, 2 nagy gerezd fokhagyma, 1 púpozott evőkanál porcukor, 1-1,5 evőkanál 10 %-os csemege étellecet

1. A szalonnát közepes (1,5 centis), a lábszárat 2,5 centis kockákra vágjuk kockákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, előbbit finomra vágjuk, utóbbit pépesre zúzzuk. A paprikát és a paradicsomot kis kockákra vágjuk.

2. A szalonnát közepesen erős tűz fölé állított bográcsba vagy lábásba szórjuk, a zsírt hozzáadjuk, többször megkeverve szinte pörccsre sütjük. A hagymát hozzáadjuk, jól átkeverjük, majd rádobjuk a fele fokhagymát és a húst is. Együtt pirítjuk tovább, közben a babérlevelet és a köménymagot is hozzáadjuk, megborsozzuk. 15-20 percig pirítjuk így együtt, ezalatt az első 10 perc alatt a zsírára sül, a hús körös-körül kifehéredik, de azután levet enged, amit már nem főzünk el! A fele piros paprikával meghintjük, a fölaprított

paprikát és paradicsomot hozzáadjuk, a sűrített paradicsommal és a csípős Piros Arannyal ízesítjük. Leföldjük, és nem túl erős tűzön (a bográcsot feljebb emelve) a húst párolni kezdjük. Vizet csak akkor kell hozzáadni, ha a hús és a zöldség nem engedett elég levet, ezt úgy 20 percenként ellenőrizzük.

3. Amikor a húsnak kb. fél óra kell ahhoz, hogy megpuhuljon, a készülő pörköltet a vörösborral ízesítjük, a maradék pirospaprikával és a fokhagymával fűszerezzük, ha kell utána sózzuk.

4. Amíg a hús puhul, bőven van idő elkészíteni a tarhonyát és az uborkasalátát. A fokhagymás uborkasalátához a kígyóuborkát, miután a végeit lecsaptuk, vékonyan fölkarikázzuk, a sóval összeforgatjuk, fél órára félretesszük. Ezután a pépesre zúzott fokhagymával, a porcukorral és az ecettel összeforgatjuk. (Kinyomkodni nem kell, azt a levet használjuk salátaöntetnek, amit az uborka engedett.)

5. A tarhonyához a zsírt bográcsban vagy lábasban fölolvastjuk, a szalonnabőrt beledobjuk. A tarhonyát hozzáadjuk, kevergetve megpirítjuk. Közben megborsozzuk, megsózzuk. A végén a pirospaprikát belekeverjük, majd nyomban fölöntjük 1-1,5 liter forró vízzel. Lefödve addig főzzük, míg a leve a tetejéről elfő. Ekkor a tűzről leemeljük, lefödve duzzadni hagyjuk.

6. Tálaláskor a tányérokra tarhonyát halmozunk, és a vörösboros marhapörköltet mellékanalazzuk. Az uborkasalátát külön tálaljuk hozzá.

#### Jó tanács

- Marhapörköltet a legjobb lábszárból főzni, de nagyobb mennyiség esetén, a hússal együtt belekerülhet az állat előfőzött és csíkokra vágott pacalja, kockákra vágott szíve, nyaki része, nyelve és a főzés vége előtt kb. 20 perccel a mája is.

- Ha cikkekre vágott gombával is gazdagítjuk, az is 15-20 perccel a hús elkészülte előtt kerüljön bele.

- A marhapörköltet „divatos” vörösborral is ízesíteni. A fenti mennyiséghez 1-2 decinyit tehetünk, amit kb. 30 perccel azelőtt öntsünk bele, hogy a hús teljesen megpuhul. Többet semmiképp ne adjunk hozzá, mert elrontja az étel ízét! Ha a bort korábban adjuk a készülő pörköltökhöz, késleltetheti a hús puhulását.

- A pörkölt ízét csemege Piros Arannyal, csemege vagy csípős gulyáskrémmel, illetve pörköltízesítővel tehetjük még teljesebbé.

8 főre

Egy adag (tarhonyával, uborkasalátával): 1156 kcal

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