



Hozzávalók:

2 kg konyhakész tisztított pacal, 1 kiskanál egész fekete bors, 2 babérlevél, 3 vöröshagyma, 30-35 dkg csicseriborsó, 6-8 dkg házi sertészsír, 2-2 tévépaprika és paradicsom, 1 evőkanál szegedi édes-nemes pirospaprika, 1 kiskanál szegedi csípős és 1 kiskanál saját (házi) pirospaprika, só, 6-7 gerezd fokhagyma

1. A főzést megelőző este előkészülünk. A pacalt egész borssal, babérlevéllel és egy félbevágott hagymával fűszerezett vízben kb. 2 óra alatt jó félpuhára főzzük (abáljuk). Sót ekkor még nem teszünk bele, mert tapasztalatok szerint akkor nehezebben fő meg a pacal. Húlni hagyjuk, majd lecsöpögtetjük, és jó 2 centis kockákra vágjuk. A csicseriborsót éjszakára annyi hideg vízbe áztatjuk, amennyi jócskán ellepi.
2. Másnap egy bográcsban a zsírt fölolvastjuk, és a maradék 2 fej finomra vágott hagymát üvegesre pirítjuk benne. A paprikákat kicsumázzuk, a paradicsomok szárát kimetsszük, húsukat közepes kockákra vágjuk, a hagymához adjuk, pár percre együtt főzzük. A háromféle pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, s mielőtt odakapna, kb. 3 liter vízzel fölöntjük.
3. Amint forr, a pacalt belerakjuk, fél órán át főzzük. Megsózzuk, a pépesre zúzott fokhagymával fűszerezzük, a lecsöpögtetett csicseriborsót belekeverjük. Bő 1 óra alatt így főzzük puhára, közben ha kell utána sózzuk. (Ha nem érezzük elég intenzívnek az ízt, egy kevés őrölt fekete borssal, őrölt köménnyel és majoránnával is fűszerezhetjük.) Akkor jó, ha olyan lesz az állaga, mint egy tartalmas, sűrű gulyáslevesnek, az étel elfővő levét főzés közben ennek a figyelembevételével pótoljuk.

8 főre

Elkészítési idő: kb. 4 óra

Egy adag: 673 kcal

Pacalgulyás csicseriborsóval - készítette a fegyverneki Orczy Anna
szakiskola csapata