



Hozzávalók:

1,2 kg burgonya, 1 kiskanál só, 1 fej vöröshagyma, 1-2 ág zellerzöld, 1 mokkáskanál őrölt köménymag, 4 evőkanál olaj, 3 evőkanál finomliszt, 15 dkg sűrített paradicsom, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 2-3 evőkanál kristálycukor (nyírfacukor is lehet)

1. Abba a lábasba, amelyikben majd a főzelék fő, 1 liter vizet öntünk, feltesszük forni. A burgonyát meghámozzuk, 2,5 centis kockákra vágjuk. A forró vízbe szórjuk, megsózzuk, a megtisztított, félbevágott hagymát, a zellerzöldet, a köménymagot is hozzáadjuk és lefödve, kis lángon kb. 16 perc alatt puhára főzzük, néha megkeverjük.
2. Rántást készítünk a főzelékhez: egy lábasban, a kissé megforrósított olajon a lisztet kb. 1 perc alatt zsemlyeszínűre pirítjuk, a sűrített paradicsommal még fél percig pirítjuk, majd a tűzről lehúzáva a pirospaprikával megszórjuk. Félretesszük, langyosra hűtjük, majd kb. 2 deci hideg vízzel simára keverjük.
3. Egy keveset belemerünk a burgonya forró levéből, majd az egészet a lábasba zúdítjuk. 2-3 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Közben a cukorral kedvünkre megédesítjük, a hagymát és a zellerzöldet pedig kihalásszuk belőle.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 511 kcal