

Burgonyás rétes pörköltzafittal (sós)



Hozzávalók:

15 dkg füstölt szalonna, 4 evőkanál olaj, 2 nagy vöröshagyma, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 2-2 zöldpaprika és paradicsom (ha túl drága, akkor 4 evőkanál kész lecsó), 1 kiskanál só, fél kiskanál csípős Piros Arany, 1,2 kg burgonya, 2 zsemle, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 csomag 4 lapos réteslap, 2-3 evőkanál zsemlemorzsza a sütéshez:

4 evőkanál olaj

1. A szalonnát apró (félcentis) kockákra vágjuk, egy nagy lábasba szórjuk. Az olajat ráöntjük, és kis lángon, kevergetve zsírt kissé kiolvasztjuk. Közben a hagymát finomra vágjuk, a szalonnára dobjuk. Kevergetve üvegesre sütjük. A tűzről lehúzzuk, a pirospaprikával behintjük. A paprikát és a paradicsomot apróra vágjuk. Ha lecsót használunk, azt is fel kell aprítani. Az előzőekhez adjuk. 6 deci vizet öntünk rá, megsózzuk, a paprikakrémmel ízesítjük.

2. A burgonyát megtisztítjuk, közepes (kb. 2 centis) kockákra vágjuk. A pörköltalapba szórjuk, lefedjük, és kis lángon 15-20 perc alatt puhára pároljuk, kissé szét is főzhetjük. (Nem baj, ha a lé nem lepi el teljesen, a gőzben is megpuhul.) Ha kész, a puha burgonyát szűrőlapáttal kiemeljük, és hűlni hagyjuk. Ezután az apró kockákra vágott zsemlet hozzáadjuk, sózzuk, borsozzuk.

3. Két konyharuhát megnedvesítünk, ezeken 4-4 réteslapot egymásra fektetünk. Közüket egy kevés zsemlemorzsával behintjük, olajjal meglocsoljuk. Felénk eső oldalukra egy vastagabb csíkban ráhalmozzuk a burgonyát (nem kell, hogy túl magas

Burgonyás rétes pörköltzafittal (sós)

legyen). Feltekerjük, kiolajozott tepsibe fektetjük, tetejüket olajjal megkenjük.

4. Forró sütőben (kb. 200 °C) kb. 20 perc alatt szép világosbarnára sütjük. Közben a pörköltalapot (amiben a krumpli főtt) addig forraljuk, míg kissé besűrűsödik. A forró rétest 8-8 szeletre vágjuk, és a „pörköltzafittal” körüllöcsöljük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 418 kcal