



Hozzávalók:

1 kg sertéscomb, lapocka, kicsontozott csülök vagy dagadó, 35 dkg vöröshagyma, 10-12 dkg füstölt szalonna, 1 púpozott evőkanál zsír, 6 gerezd fokhagyma, 2-3 babérlevél, 1 kiskanál őrölt kömény, fél kiskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál pirospaprika, 1 kiskanál füstölt pirospaprika (ez el is maradhat), kb. 2 evőkanál só, 1 evőkanál sűrített paradicsom, 2-2 nem csípős tévépaprika és paradicsom (esetleg 4 evőkanál házi lecsó), 1 kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 50 dkg sárgarépa, 25 dkg petrezselyemgyökér, 15-20 dkg zellergumó, 1,2 kg burgonya, 1-1 csokor petrezselyem és zellerzöld
a gyors galuskához:

1 tojás, fél kiskanál só, 5 evőkanál finomliszt, só a főzővízbe

1. A sertéshúst kb. 2 centis kockákra, a hagymát finomra vágjuk. A szalonnát félcentes kockákra aprítjuk, fazékba rakjuk. A zsírt hozzáadva pirítani kezdjük.
2. A hagymát rászórjuk, kevergetve 7-8 perc alatt megfuttatjuk, közben kissé megsózzuk, a vége felé a fele pépesre zúzott fokhagymával, a köménnyel és a borssal fűszerezük. Az apró kockákra vágott tévépaprikát és a húst rárakjuk, együtt pirítjuk 8-10 percig. A fele pirospaprikával és ha van, akkor a füstölt pirospaprikával meghintjük, 1 evőkanál sóval ízesítjük, a sűrített paradicsomot és a kis kockákra vágott paradicsomot (lecsót) valamint a Piros Aranyt hozzáadjuk. Jól elkeverjük, kezdésnek 4 deci vizet öntünk alá. Leföldjük, és nem túl erős tűzön kb. 45 perc alatt majdnem puhára pároljuk. Közben néha megkeverjük, elfővő levét ha kell, pótoljuk, így lesz majd sűrű saftja.

3. A zöldségeket megtisztítjuk. A sárgarépát és a gyökeret karikákra, ahol vastag, ott félkarikákra, a zellert 1-1,5 centis kockákra, a burgonyát 2 centis kockákra, a petrezselymet és a zellert finomra vágjuk.

4. Amikor a hús majdnem puha, a maradék fokhagymával és piros paprikával fűszerezzük, a krumpli kivételével az összes zöldséget hozzáadjuk. Elkeverjük, kb. 2,5 liter vízzel, fölöntjük. 1 evőkanál sóval ízesítjük. Lefödve fölforraljuk, további kb. 30 percig főzzük úgy, hogy 10 perc elteltével belerakjuk a krumplit is. A végén megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük.

5. Kisebb lábasban sóval ízesítve vizet forralunk. A galuskához valókat fakanállal simára keverjük, kiskanállal vagy szaggatón át a forrásban lévő vízbe szaggatjuk, pár perc főzés után leszűrjük, hűlni hagyjuk. Tálaláskor mindenki kedvére szed a levesébe belőle.

10 főre

Elkészítési idő: kb. 2 óra

Egy adag: 520 kcal

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