

Gombapörkölt - paprikás, újhagymás tojásos nokedlivel



Hozzávalók

a gombapörkölthöz:

12-15 dkg füstölt szalonna, 30 dkg vöröshagyma, 4 gerezd fokhagyma, 1-1 paradicsom és tvpaprika, 1 evőkanál sertészsír, 1 kg csiperkegomba, 1 evőkanálnyi jóféle pirospaprika, fél evőkanál füstölt ízű pirospaprika, fél kiskanál csípős paprikakrém, 2 evőkanál sűrített paradicsom, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-1 csapott kiskanál szárított borsikafű, majoránna és kakukkfű

a paprikáshoz (ha az egészből paprikást főzünk):

2 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 1 púpozott kiskanál finomliszt

az újhagymás tojásos nokedlihez:

1 csomó újhagyma, 50 dkg finomliszt, 1,5 kiskanál só + a főzéshez, 2 + 6 tojás, kb. 4 dl hideg víz, jó 1 evőkanál zsír vagy 3-4 evőkanál olaj, kb. 1 mokkáskanál őrölt fekete bors a tálaláshoz.

1 csokor petrezselyem

1. Érdeemes a köret készítésével kezdeni a munkát. A lisztet tálba szórjuk, megsózzuk, 2 tojást hozzáadunk, majd a vízzel összekeverjük, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Aki szereti, finomra vágott petrezselyemmel és/vagy metélőhagymával is fűszerezheti. A hagyományos galuskához hasonlóan megfőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük és az olajjal összekeverjük, hogy ne ragadjon össze.

2. A szalonnát félcentis kockákra aprítjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, a paradicsomot és a paprikát 1 centis kockákra daraboljuk, de a paprika egészben is maradhat. A körethez való újhagymát megtisztítjuk, zöldjével együtt

vékonyan fölkarikázzuk. A díszítéshez való petrezselymet finomra aprítjuk.

3. A szalonnát lábasba szórjuk, a zsírt hozzáadva, kevergetve pörccsre sütjük. A hagymát rászórjuk, közepes lángon 8-10 perc alatt megfonnyasztjuk, közben kissé meg sózzuk. A vége felé a fokhagymát is hozzáadjuk. Kb. 2,5 deci vizet ráöntünk, a hagymát így pároljuk, míg zsírjára nem sül. Ekkor újra ráöntünk 2 decinyi vizet, újra a zsírjára sütjük. Azért kell a hagymát kicsit párolnunk, hogy szétfőjön, ne maradjon darabos a gombapörköltben. Ez elegendő idő arra, hogy a gombát megtisztítsuk, közepes nagyságú cikkekre vágjuk.

4. A zsírjára sült hagymát a kétféle piros paprikával megszórjuk, elkeverjük, egy kevés vizet aláöntünk, nehogy a paprika megégjen. A gombát hozzáadjuk, nagy lángon pár percig pirítjuk. Az egészben hagyott paprikát beledobjuk. A paprikakrémmel és a borsal tüzesítjük, hozzáadjuk a kockázott paradicsomot, a sűrített paradicsommal ízesítjük, a borsikával, a majoránnával és a kakukkfűvel fűszerezzük. Kb. 2 deci vizet öntünk rá, 10-15 percig főzzük. Sózni csak a végén szabad, mert a gomba nagyon összeesik, az étel könnyen elsózható!

5. Ha paprikást készítünk a gombapörköltből, akkor a tejfölt és a tejszínt a liszttel simára keverjük, a gombapörkölthöz öntjük, 2-3 percig főzzük, ha túl sűrű lenne, egy kevés vízzel hígítjuk.

6. A tojasos galuskához az olajat serpenyőbe öntjük, az újhagymát rászórjuk, éppen csak fél perc alatt megfuttatjuk, majd hozzáadjuk a kész nokedlit is és jól megforrosítjuk. Közben megborsozzuk, ha kell, megsózzuk. 6 tojást egy kevés sóval fölverünk, az újhagymás galuskára öntjük, kevergetve addig sütjük, míg el nem készül. Ezt kínáljuk köretként a gombapörkölthöz vagy paprikáshoz, és finomra vágott petrezselyemmel megszórjuk.

Jó tanács

- Vegetariánusok szalonna és zsír helyett olajjal főzzék.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (körettel): 844 kcal

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