



Hozzávalók:

25-30 dkg füstölt szalonna, 8 közepes szem burgonya (kb. 1,2 kg), 3 evőkanál zsír, 8 maréknyi lebbencstészta (kb. 50 dkg), 1 kiskanál jóféle pirospaprika, jó 1 evőkanál só, 50 dkg (személyenként 5 deka) juhtúró (olykor tehéntúró)

1. A szalonnát 1 centis kockákra vágjuk, és alföldi típusú, lefelé szűkülő öntöttvas bográcspan, nem túl erős tűz fölött a zsírt kiolvasztjuk. Közben elegendő idő van arra, hogy a burgonyát megtisztítsuk, és félbevágva vékonyan felszeleteljük, azaz félkarikákra vágjuk.
2. A zsírt a kisütött szalonnára rakjuk, s amint fölolvadt, hozzáadjuk a tésztát is. A bográcot a fülénél rázogatva a lebbencset erősen zsemleszínűre pirítjuk rajta. Fontos, a tűz továbbra se legyen erős alatta, mert akkor a kisebb téstadarabkák megéghetnek, ellenben a nagyok csak félig pirulnak meg.
3. Hozzákeverjük a krumplit, néhány percig együtt pirítjuk tovább. A pirospaprikával fűszerezzük, éppen csak összerázzuk, majd kb. 2,75 liter, ha lehet forrásban lévő vízzel fölöntjük. Megsózzuk, idényben 1 cső paprikát is beledobunk. A bográc belső falánál kavargatjuk, majd amikor kezd elfőni a leve, a keverést abbahagyjuk, és a túrókat a tetejére morzsoljuk. A bográc fülét közben fogva mozgatjuk a benne lévő ételt, nehogy az alja leragadjon. Először jó ideig a bográc függőleges tengelye körül, vízszintes síkban mozgatjuk körbe az ételt, majd a bográc fülével úgy kell ügyeskedve óvatosan emelgetve rázogatni, hogy az aljáról felülre forogjon az étel, mintha az egymással összetapadt krumpli és lebbencs egy nagy kitömött labda lenne. Akkor jó, ha így össze is áll, és a külseje egy kicsit megpirul. Erdei Ferenc írja, hogy ő a pásztoroktól azt hallotta, hogy az öreglebbencset

Nyögvenyelő (öreglebbencs túróval)

— ami ennek a fogásnak az alapja, azaz a túró nélküli változata — 32 szer kell megforgatni a bogrács riszálásával. Úgy tartják, csak bográcsban főzve, és onnan kikanalazva az igazi.

10 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag: 571 kcal