



Hozzávalók:

5 dkg füstölt szalonna, 4-5 evőkanál olaj, 1 kisebb vöröshagyma, 1 csapott kiskanál jóféle pirospaprika, 4 közepes burgonya, 1 púpozott kiskanál só, jó félmaréknyi tarhonya, fél csokor petrezselyem

1. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk és egy lábasban, a fele olajon sírját egy kicsit kiolvasztjuk. A hagymát megtisztítjuk, lereszeljük és a szalonnán megfonnyasztjuk.
2. A tűzről lehúzva a pirospaprikával meghintjük, majd bő 1 liter vízzel fölöntjük. A megtisztított, 2-3 centis kockákra vágott burgonyát belerakjuk, megsózzuk, közepes lángon 10-15 percig, azaz félpuhulásig főzzük.
3. A tarhonyát a maradék olajon kissé megpirítjuk, a leveshez adjuk, a fölaprított petrezselyemmel meghintjük, és további 10 perc alatt készre főzzük. Készíthetjük úgy is, hogy a burgonyával együtt 1-1 fölszeletelt paprikát és paradicsomot is belerakunk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 397 kcal • 7,7 g fehérje • 22,7 g zsír • 40,3 g szénhidrát • 2,4 g rost • 34 mg koleszterin