



Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 6-8 dkg füstölt szalonna, 3 evőkanál olaj, 40 dkg pulykamellfilé (esetleg felsőcombfilé), 25 dkg csiperkegomba, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1,5 evőkanál finomliszt, 1,2-1,4 liter húsleves (leveskockából is jó), 1-1 kiskanál csípős és csemege Piros Arany, 1 kis csokor kapor, só

1. A hagymát megtisztítjuk és finomra, a szalonnát apró kockákra vágjuk. Egy közepes lábasban, közepes lángon, megforrósítjuk az olajat, majd a hagymát és a szalonnát rászórjuk, és 5-6 perc alatt kevergetve megpirítjuk rajta.
2. A húst 1 centis kockákra, a megtisztított gombát cikkekre vágjuk. Együtt a hagymához adjuk, nagy lángon kevergetve kb. 10 percig pirítjuk. Ezután a pirospaprikával és a liszttel meghintjük, 1 percig pirítjuk, majd a húslevessel vagy ételízesítő vízsel fölöntjük. Párszor megkeverve fölforraljuk, a kétféle paprikakrémmel és a fölaprított kaporral fűszerezünk.
3. Kis lángon kb. 10 percig - ha combfiléből készül, akkor 25 percig - főzzük, ha kell utána sózzuk, és már készen is van.

Jó tanács

- Pulyka helyett csirkemellfiléből vagy csirkefelsőcomb-filéből is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 420 kcal