



Hozzávalók:

kb. 20 dkg füstölt szalonna, 3 maréknyi (kb. 40 dkg) lebbencstészta, 2 közepes vöröshagyma, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 8 közepes nagyságú (1-1,2 kg) burgonya, kb. 1,5 evőkanál só, 1 csokor petrezselyem

1. A füstölt szalonnát apró kockákra vágjuk és egy bográcsban, nem túl erős tűz fölött a zsíráját kiolvasztjuk. A tésztát rárakjuk és rázogatva barnásra pirítjuk. Fontos, továbbra se legyen erős alatta a tűz, mert akkor a kisebb tésztadarabok megéghetnek, ellenben a nagyok csak félig pirulnak meg! Közben a hagymát apróra vágjuk, a félig megpirult tésztához adjuk, együtt pirítjuk tovább.
2. A pirospaprikával meghintjük, összerázzuk, majd azonnal, nehogy a paprika megégjen, bő 3 liter vízzel fölöntjük. Erősebb láng fölött (a bográcsot lejjebb engedve) fölforraljuk. A burgonyát megtisztítjuk, kb. 3 centis kockákra vágjuk, a levesalapba rakjuk. Megsózzuk, egy kicsit mérsékeljük alatta a tüzet, és 25-30 perc alatt puhára főzzük. Végül fölaprított petrezselyemmel meghintjük, utána sózzuk. Csak frissen jó, mert állás közben a tészta a levest mind magába szívja.

Jó tanács

- 2-3 sárgarépat és 1-2 petrezselyemgyökeret is belefőzhetünk, de 1-2 karikákra vagy kockákra vágott paprika és paradicsom is belekerülhet. Fűszerezhetjük zúzott fokhagymával, esetleg őrölt köménnyel is.

- A leves ízét csemege vagy csípős gulyáskrémmeel, illetve csípős Piros Arannyal is megbolondíthatjuk.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 379 kcal • 10,3 g fehérje • 16,1 g zsír • 48,0 g szénhidrát • 2,6 g rost • 68 mg koleszterin