

## Uborkás, vadhúsos krumpligulyás – Puporka Jenő receptje



### Hozzávalók:

60 dkg kicsontozott, pörköltnek való vadhús (lehet fagyasztott is), 1 jó közepes nagyságú vöröshagyma, 2 dkg vaj (ez is lehet olaj), 2 evőkanál olaj, 1 kiskanálnyi jóféle pirospaprika, só, 1-2 mokkáskanál kristálycukor, 1 kg burgonya, 1 nagyobb gerezd fokhagyma, 1 kiskanál majoránna, 1-1 mokkáskanálnyi őrölt fekete bors és őrölt kömény, 1-1 késhegynyi reszelt szerecsendió és sáfrány (ezek el is

maradhatnak), 15-20 dkg Bonduelle csemegeuborka

1. A vadhúst 1,5-2 centis kockákra vágjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk. A vajat az olajjal együtt egy fazékban kissé megforrósítjuk, a húst rádobjuk, és kevergetve addig pirítjuk, míg körös-körül kifehéredik, sőt egy kicsit meg is pirul. Ha időközben engedne egy kevés levet, zsírára pirítjuk, és rászórjuk a hagymát. Kevergetve addig pirítjuk tovább, míg a hagyma üveges nem lesz. A fele pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd annyi vizet öntünk rá (2 decinyi), amennyi a hús kb. feléig ér. Megsózzuk, egy kevés cukorral ízesítjük, és lefödve bő 1 óra alatt szinte teljesen puhára pároljuk, félidőben újabb 2 decinyi vizet öntünk rá.

2. A burgonyát megtisztítjuk, éppen csak egy kicsit nagyobb kockákra vágjuk a húsnál, majd hozzá is keverjük. Annyi vízzel öntjük föl, amennyi az egészet úgy kétujjnyira ellepi, ez nagyjából 1,6 liter. Nagy lángon fölforraljuk, utána sózzuk, a zúzott fokhagymával, az elmorzsolt majoránnával, a borssal és a köménnyel fűszerezzük, de kerülhet bele egy kevés reszelt szerecsendió és sáfrány is. Kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefödjük, és 15-20 perc alatt puhára főzzük.

3. A csemegeuborkát a húsnál kicsit kisebb kockákra vágjuk, a kész leveshez adjuk, éppen csak egyet forralunk rajta. Megkóstoljuk, ha kell utánafűszerezzük, sőt, az uborka levéből is tehetünk hozzá egy keveset, így még pikánsabb lesz az íze.

### Jó tanács

- Aki szereti, a levest egy kevés tejföllel vagy főzőtejszínnel elkevert liszttel is sűrítetheti, illetve gazdagíthatja.

### 4 főre

Elkészítési idő: bő 2 óra

Egy adag: 520 kcal • fehérje: 38,0 gramm • zsír: 15,5 gramm • szénhidrát: 56,8 gramm •

## Uborkás, vadhúsos krumpligulyás – Puporka Jenő receptje

rost: 7,4 gramm • koleszterin: 177 milligramm