

Alföldi gulyásleves

Hozzávalók:

- 60 dkg marhalapocka
- 10 dkg mangalicaszír
- 40 dkg burgonya
- 20 dkg vöröshagyma
- őrölt kömény
- fokhagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 10 dkg zöldség
- 10 dkg paprika
- 10 dkg paradicsom
- só
- őrölt fekete bors
- hungarikum szegedi fűszerpaprika

A csipetkéhez:

- 10 dkg finomliszt
- 1 db tojás
- só

Elkészítés:

A mangalicaszírt lábasban felhevítjük, az apróra vágott makói vöröshagymát beletéve félig megpirítjuk. Hozzáadjuk a szegedi őrölt fűszerpaprikát, gyorsan elkeverjük benne, és kevés vízzel azonnal felengedjük, hogy a paprika meg ne keseredjen. Ezután hozzáadjuk a kockára vágott marhahúst, megsózzuk, jól elkeverjük. Beletesszük a szeletelt fokhagymát.

Időnként megkeverve, mindig csak kevés vizet hozzáadva nem túl nagy lángon pároljuk. Hozzáadjuk az őrölt köményt. Ha a hús már majdnem puha, zsírára pirítjuk.

Ekkor hozzátesszük a felkockázott sárgarépát, zöldséget, burgonyát, amikkel kissé tovább pirítjuk, míg a burgonya üvegesedni kezd. Ekkor hozzáadjuk a darabokra vágott fehérpaprikát és a friss paradicsomot, majd annyi vízzel engedjük fel, amennyi levest kívánunk készíteni.

Ízesítjük, fűszerezzük és puhára főzzük. Külön kifőzött csipetkével forrón tálaljuk.

Séfünk tippje: Az étel bográcsban is készíthető.