

Grenadírmars – krumplis tészta

Hozzávalók:

- 40 dkg nagykocka tészta
- 60 dkg burgonya
- 20 dkg vöröshagyma
- 10 dkg sertészsír
- 10 dkg aszalt paradicsom
- 2 dl tejföl
- 2 db pak choi
- só, őrölt fekete bors, őrölt fűszerpaprika
- étolaj, víz

Elkészítése:

Lobogó sós vízben kifőzzük a nagykocka tésztát, leszűrjük, kevés olajjal lefényezzük, lehűtjük.

A burgonyát megpucoljuk, felkockázzuk, sós vízben megfőzzük. Mikor megfőtt, leöntjük róla a vizet, és a tejföllel kikeverjük.

A sertészsírt felolvasztjuk, belehelyezzük az apró kockára darabolt vöröshagymát, és megdinszteljük.

Hozzáadjuk a felkockázott aszalt paradicsomot, ízesítjük, sózzuk, borsozzuk, őrölt fűszerpaprikával meghintjük.

A burgonyás masszát átpirítjuk a hagymás raguval, és a kifőtt tésztával.

Tálalás előtt a pak choit hirtelen megsütjük, majd a tészta mellé helyezzük.

Séfünk tippje: A krumplis tésztát tepsibe helyezve és reszelt sajttal gazdagon megszórvva pirosra süthetjük.