

Pandúrgulyás

Hozzávalók:

- 60 dkg sertéslapocka
- 20 dkg sertésvelő
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg csiperkegomba
- 20 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa
- 10 dkg zöldborsó
- 5 dkg finomliszt
- 5 dkg zsír
- őrölt fekete bors
- őrölt fűszerpaprika
- kakukkfű
- citrom leve

Elkészítése:

A finomra vágott vöröshagymát zsírban ledinszteljük, majd hozzáadjuk a felkockázott sertéslapockát, jól lepirítjuk.

Ízesítjük, fűszerezzük.

Belehelyezzük a felszeletelt sárgarépát, fehérrépát, cikkekre vágott csiperkegombát a zöldborsóval együtt, és vízzel felengedjük.

Amikor megfőtt a hús és a zöldségek, hozzáadjuk a lehártázott sertésvelőt.

A levest rántással sűrítjük.

Séfünk tippje: Bográcsban, szabad tűzön is elkészíthető.