

Pásztortarhonya

Hozzávalók:

- 30 dkg házi tarhonya
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg cecei paprika
- 10 dkg paradicsom
- 40 dkg burgonya
- 20 dkg csabai vékonykolbász
- hungarikum fűszerpaprika
- só

Elkészítés:

Egy lábasban kiolvasztjuk az apróra kockázott szalonnát. Hozzáadjuk a tarhonyát, pirítjuk, majd hozzákeverjük a megtisztított, kockára vágott hagymát, és együtt tovább pirítjuk.

Meghintjük fűszerpaprikával, kevés sóval, és felöntjük vízzel.

Hozzáadjuk a felkockázott paprikát és paradicsomot, a meghámozott, kockára vágott burgonyát, valamint a felkarikázott kolbászt.

Lefedve készre főzzük.

Séfünk tippje: Marhapörkölt mellé kitűnő köret.