

Puliszka pirított hungarikum gyulai kolbásszal

Hozzávalók:

- 20 dkg kukoricadara
- 20 dkg hungarikum gyulai kolbász
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg koktélparadicsom
- 1 csomag újhagyma
- 2 dl tejföl
- 1 l víz
- só

Elkészítése:

Lobogó sós vízbe folytonos kevergetés közben beleszórjuk a kukoricadarát, és takaréklángon készre főzzük.

A füstölt szalonnát kockára darabolva zsírára sütjük, ebben megsütjük a hungarikum gyulai kolbászt is.

Tálaláskor a főtt kukoricakásásra helyezzük a tejfölt, a felkarikázott újhagymát, koktélparadicsomot és a megsütött szalonnás kolbászt.

Séfünk tippje: A főtt puliszkát juhtúróval tepsibe rétegezve sütőben is megsüthetjük.