

Szegedi tarhonyás hús

Hozzávalók:

- 0,5-0,75 kg sertéslapocka
- sertészsír
- 1 fej vöröshagyma
- 2 darab tv-paprika
- 2 darab paradicsom
- 25 dkg házi tarhonya
- őrölt fűszerpaprika
- só
- őrölt fekete bors

Elkészítése:

A vöröshagymát feldaraboljuk és a sertészsíron lepirítjuk. Hozzáadjuk és megdinszteljük a felvágott paprikát és a paradicsomot. Megszórjuk őrölt fűszerpaprikával, majd felengedjük egy kevés vízzel. Pörköltalapot készítünk. Ezután hozzáadjuk a felkockázott sertéslapockát. Sózzuk, borsozzuk.

Egy serpenyőbe kevés sertészsírt teszünk, a tarhonyát aranybarnára pirítjuk rajta. Sóval ízesítjük.

A megpirult tarhonyát hozzáadjuk a sertéspörköltalaphoz és felengedjük kétszeres mennyiségű forró vízzel. Időnként megmozgatjuk.

Ha megfőtt, 10 percen keresztül állni hagyjuk.

Séfünk tippje: A tarhonya megpirítva kissé karamellás ízt kölcsönöz ételünknek. Használható kis, közepes vagy nagy darabokra szaggatott tarhonya is.