



Boros birkapörkölt

Hozzávalók 8 személyre

2 kg birkahús

4 fej vöröshagyma

20 dkg füstölt szalonna

fokhagyma

4 paradicsom

4 zöldpaprika

2 erős paprika

2 evőkanál olaj

2 evőkanál pirospaprika

2 l száraz vörösbor

Elkészítés:A húst megtisztítjuk, apró kockára daraboljuk. A hagymát meghámozzuk, felaprítjuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk. A paradicsomot, a zöldpaprikát, ízlés szerint az erős paprikát megmossuk, összevagdadjuk. A bográcsban felforrósítjuk a zsírt,üvegesre pirítjuk a szalonnát, a vöröshagymát, és a a paprikát,majd hozzáadjuk a húst, és élénk tűzön pirítjuk pár percig.. Az egészet lassú tűzön, inkább rázogattva, mint keverve addig főzzük, amíg a hús félig megpuhul (kb. 1 1/2 óra), majd zsírjára pirítjuk, meghintjük pirospaprikával, belekeverjük a fokhagymát, paradicsomot, sóval ízesítjük, és felöntjük annyi borral, hogy ellepje Ha kell, kevés bort adunk még hozzá. A levét elpárologtatjuk, rövid lével tálaljuk. Friss kenyeret uborka salátát és a maradék bort kínálok hozzá, ha nem ittam meg.