



Ledni Laci receptára

Ahogy én készíteném



## Baranyai zúzás- kakas töke pörkölt (hozzávalók 4 személyre)

80 dkg csirke-zúza,  
20 dkg kakas töke,  
6 fej vöröshagyma,  
4 gerezd fokhagyma,  
1 db sárga paprika,  
1 dl vörösbor  
1 db paradicsom, só, bors, pirospaprika ( ízlés szerint ), csipetnyi majoranna, kevés babérlevél,

A vöröshagymát kockára vágjuk, zsiradékban ( olaj v. zsír ) aranyárgára pirítjuk, majd a megtisztított és összevágott csirke-zúzával pirítjuk tovább.

A tűzről levéve pirospaprikával megszórjuk, majd pedig vízzel felöntve pároljuk.

Ízesítőként kevés babérlevelet, egy csipet majorannát, őrölt feketeborsot és zúzott fokhagymát adunk hozzá.

1 1/2 óra párolás után belerakjuk a kakas tökét, és további 1 órát főzzük.

Közben beletesszük a paradicsomot és sárgapaprikát.

A főzési idő kb. 2 1/2 - 3 óra.

Mielőtt a pörköltet befejeznénk, hozzáadjuk a tisztított sertés velőt, és készre pároljuk.

Köretként házi tarhonya, galuska, kapros túrós csusza, stb. illik hozzá.

Fortély:

Mielőtt befejeznénk, ízet karakteresebbé tehetjük kevés vörösbor hozzáadásával.