

Lászlónapi zúzás- kakas töke pörkölt



HOZZÁVALÓK (4 személyre):

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

A vöröshagymát kockára vágjuk, zsiradékon (olaj v. zsír) aranysárgára pirítjuk, majd a megtisztított és összevágott csirkezúzával 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.