



## Boros birkapörkölt

Hozzávalók 8 személyre

- 2 kg birkahús
- 4 fej vöröshagyma
- 20 dkg füstölt szalonna
- 4 paradicsom
- 4 zöldpaprika
- 2 erős paprika
- 2 evőkanál olaj
- 2 evőkanál pirospaprika
- 2 l száraz vörösbor

Elkészítés: A húst megtisztítjuk, 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, hozzáadjuk a húst, és élénk tűzön pirítjuk pár percig.. Az egészet lassú tűzön, inkább rázogatva, mint keverve addig főzzük, amíg a hús félig megpuhul (kb. 1 1/2 óra)., majd zsírjára pirítjuk, meghintjük pirospaprikával, belekeverjük a paradicsomot, a paprikát, 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

