



## *Hortobágyi tarhonya*

*Régi alföldi pásztorétel. Bográcsban az igazi, de azért lábosban is lehet főzni.*

Hozzávalók:4-6 személyre

*Fél kg krumpli,  
20 dkg tarhonya,  
egy nagyobb hagyma  
20 dkg füstölt szalonna,  
piros paprika,  
só  
ha van:tenyérvnyi szalonnabőr,  
egy fél zöldpaprika  
kisebb paradicsom,  
kolbász.*

A krumplit nem karikára, hanem kockára vágjuk, és a feleresztés után kolbászt is karikázhatunk bele; egyébként az elkészítése teljesen azonos a slambucéval