



Pásztor tarhonya

Hozzávalók 5 személyre

- 60 dkg tarhonya
- 25 dkg mangalica, füstölt szalonna
- 0.80-1 kg burgonya
- 80 dkg füstölt kolbász (vagy több)
- 2-3 nagyobb fej vöröshagyma, finomra vágva
- 2 db TV paprika
- 2 db paradicsom
- ízlés szerint só, fokhagyma erős paprika



Elkészítés: A mangalica szalonnát apróra kockázzuk, bográcsba tesszük, s kiolvasztjuk. Amikor zsírt eresztett a pörccöt kivesszük és beleöntjük a tarhonyát, átpirítjuk, ha szép aranybarna színű lett, hozzáadjuk a megpucolt, apróra vágott hagymát. A tarhonyát és a hagymát tovább pirítjuk addig, míg a hagyma is szép üveges lesz. Ezután hozzáadjuk a fokhagymát, a megmaradt hozzávalókat: a felkockázott burgonyát, a paprikát, a meghámozott paradicsomot, a kolbászt, majd ízesítjük sóval.

Felöntjük vízzel, éppen annyival, hogy ellepje. Lefedjük, és lassú tűzön kb. 1 óra alatt készre fő. Után ízesítjük és tálaljuk.

