



Szürkemarhapörkölt

Hozzávalók (4 főre):

1 kg szürkemarha lábszár,
7,5 dkg zsír, 7,5 dkg zsiradék,
10-15 dkg vöröshagyma,
1 dkg fokhagyma,
1,5 dkg fűszerpaprika,
1,5 db paradicsom,
1 db tv paprika,
fél hegyes erős,
só, őrölt kömény,
1-1,5 dl minőségi vörösbor



A felhevített zsiradékon a szeletekre vágott hagymát aranysárgára pirítjuk. Beletesszük a meghámozott, összevágott paradicsomot és a paprikákat, és megfonnyasztjuk benne, majd hozzáadjuk az összezúzott fokhagymát és a tűzhelyről lehúzáva, feloldjuk a lábasban a fűszerpaprikát. Ezután beletesszük a kockákra vágott marhahúst és a fűszereket. Folyamatosan kevergetve újra hevítjük, addig kevergetve, amíg a hús ki nem engedi a levét. Erős tűzön készre pároljuk pótolva a folyadékvesztésüket. A végén rakjuk hozzá a vörösborot és 1-2 percig főzzük. Kóstolás, utóízésítés.

