

ELKÉSZÍTÉS:

A szalonnát daraboljuk egészen apró kockára és lassú tűzön süssük zsírára. A zsírban fonnyasszuk a hagymát rövid ideig. Adjuk hozzá a laska tésztát és szorgos kevergetés mellett pirítsuk meg. Hintsük rá pirospaprikát, ha már szép színt kapott és öntsük fel vízzel. Ha felforrt sózzuk, borsozzuk és adjuk hozzá a kockára vágott burgonyát és az egészben hagyott paradicsomot, zöldpaprikát. Fedő alatt addig főzzük, míg a burgonya és a tészta is megpuhul.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 1cs bors
- 1 db paprika
- 1 db paradicsom
- só
- 1 csapott evőkanál fűszerpaprika
- 3 db burgonya
- 10dkg laskatészta
- 1 db vöröshagyma
- 10 dkg füstölt szalonna

