

Jahni László-Kistücsök étterem

Balatoni ételek új felfogásban

Paprikás krumpli “dödölle” füstölt kolbásszal

Hozzávalók egy főre:

- füstölt szalonna 20 g
- vöröshagyma 20 g
- fűszerpaprika 5 g
- burgonya (főző fajta) 120 g
- zöldség alaplé 3 dl
- rétes liszt 30 g
- kenyérmorzsa 10 g
- füstölt kolbász 50 g
- só, bors, zsír

Elkészítés:

A füstölt szalonnát kipirítjuk, (félre tesszük későbbre), majd a zsírjában finomra vágott vöröshagymát pirítunk, kevés fűszerpaprikát adunk hozzá és a tisztított darabolt burgonyát. Felengedjük zöldség alaplével és puhára főzzük a burgonyát. Leszűrjük, a főzőlevét beforraljuk, hozzáadjuk a fűszerpaprika nagyobb részét és híg mártássá redukáljuk. A burgonyát áttörjük és zsíron rétesliszttel alaposan hőkezeljük. A liszt nyers ízét főzzük el, akkor van kész, ha elválik az edény falától és a főzőkanáltól. Evőkanállal formázzuk és beburkoljuk a pirított szalonna, kenyér és kolbász-morzsa keverékével. Tálaláskor a paprikás burgonya szószba helyezzük a morzsába forgatott burgonya galuskát, találjunk hozzá sült kolbászt, esetleg frissítő ecetes vagy kovászolt, kockázott uborkát.