

Hozzávalók:

- 50 dkg sertés lapocka
- 10 dkg füstölt szalonna
- 1 db vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 db zöldpaprika
- 25 dkg házi tarhonya
- 3-4 db burgonya
- 15 dkg erdei gomba
- só, fűszerpaprika, őrölt bors, kakukkfű.

Elkészítés:

Bográcsban a házi tarhonyát szárazon megpirítjuk, majd egy másik edénybe átöntjük. A bográcsba szalonnás pörköltalapot készítünk, ebbe kerül a kocka sertéshús, erdei gomba, zöldpaprika. Fűszerezzük és kevés víz hozzáadásával félpuhára pároljuk. Ezután tesszük rá a pirított tarhonyát és a kockára aprított burgonyát. Annyi vizet öntünk rá, hogy mire megpuhul, lé ne legyen rajta! Tartalmas, különleges egytálétel! Igazi huszáros!

{fcomment}