

Birkapörkölt



1 kg birkahús,
10 dkg füstölt szalonna,
5 dkg zsír,
3 nagy fej hagyma,
6-8 gerezd fokhagyma,
3 ek házipaprika,
1 zöldpaprika,
1 paradicsom,
1 babérlevél,
2 dl száraz vörösbor
só.

A birkahúst lefaggyúzom, megmosom és ecetes vízzel leforrázom. A zsírban kiolvasztom a felszeletelt szalonnát, majd sárgára pirítom rajta az apróra vágott hagymát, majd beleforgatom a felkockázott húst. Sózom, majd időnként kevergetve saját levében pörkölöm. Mikor zsírjára sült rászórom a piros paprikát. Beleteszem a babérlevelet és állandóan ügyelve arra, hogy le ne égjen, félpuhára párolom. (Kevés vizet adok hozzá)

Ekkor belekarikázom a paprikát, a paradicsomot és beleteszem a zúzott fokhagymát és felegedem a vörösborral. Amikor a szaft visszasűrűsödik kész a pörkölt.

Sósburgonyával tálalom.