Csordagulyás

Hozzávalók 5-6 főre:
30 dkg marhalábszár, 30 dkg füstölt csülök, 15 dkg pikáns kolbász, 10 dkg zsír, 20 dkg pityóka, 15 dkg vegyes zöldség, 10 dkg gomba, 10 dkg vöröshagyma, 15 dkg zöldpaprika és paradicsom, 20 g fokhagyma, 5 g kömény, só, csöves paprika (ízlés szerint), 20 g fűszerpaprika, 1 tojásból nokedli.

Elkészítése:
A hagymát apró kockára vágjuk, kevés zsírban átpiritjuk, majd hozzátesszük a zúzott foghagymát, a köményt, a kockára vágott marhalábszárat, a kicsontozott, kockára vágott füstölt csülköt és annak csontját. Kevés víz aláöntésével pároljuk, mindig csak kis mennyiségű vízzel pótoljuk. Amíg készül a hús, a zöldséget és a pityókát megmossuk, megtisztítjuk, és kockára vágjuk. A gombát is megtisztítjuk, megmossuk, és cikkekre, a kolbászt pedig karikékra vágjuk. Ha a hús félpuha, zsírjára pirítjuk, megszorjuk fűszerpaprikával, majd rátesszük a zöldséget, a pityókát, és felengedjük vízzel. Amikor felforr, belerakjuk a gombát, a kolbászt, és beleszaggatjuk a nokedlit. Szép lassan puhára főzzük, végül erős paprikával tetszés szerint ízesítjük.

Jó étvágyat kívánunk!