

SÁRGABORSÓPÖRKÖLT TELJESKIÖRLÉSŰ TÉSZTÁVAL

Hozzávalók 4 főre:

25 dkg sárgaborsó

8-10 dkg vöröshagyma, ha van zöldhagyma is jöhet hozzá, szárastul

1 evőkanál paprika vagy lecsókrém, lehetőleg házi

1 evőkanál olívaolaj

1 kiskanál fűszerpaprika

1 kiskanál só

Ízlés szerint bors, borsikafű, babérlevél, majoranna

6-8-10 dkg teljeskiörlésű tészta adagonként, olívaolaj, só

Elkészítés:

A sárgaborsót vagy felesborsót előző este jól átmoszuk, majd bő vízbe beáztatjuk éjszakára. Másnap a hagymákat mossuk, tisztítjuk, majd tetszőlegesen aprítjuk. Én szeretem nagyobb szeletben/karikában hagyni, és nem pépesre csinálni. Az olajon közepes hőfokon picit pároljuk, pirítjuk, dinszteljük, ne süssük agyon. Hozzákeverjük a fűszerpaprikát, a lecsókrémet, majd hozzáöntjük a lecsepegtetett borsót is. Fűszerezünk és felönljük annyi vízzel, hogy bőven ellepje. Felforraljuk, majd takaréklángon addig főzzük, míg megpuhul, de még nem esik szét. Ez kb. fél óra, kóstoljuk közben. Míg készül a pörköltünk, vizet forralunk a tésztahoz, a tésztát pedig szárazon egy lábasban óvatosan, kevergetve átmelegítjük. Hozzáadjuk az olajat, majd felöntjük annyi vízzel, hogy szépen ellepje. Lefedjük, felforraljuk, majd takarékon kb. 10 percig főzzük, hogy al dente, „fogkemény” legyen. Szinte az összes vizet felszívja, de ha mégsem, öntsük le róla és használjuk fel másik étel elkészítésénél. Ha elkészül a pörköltünk, tálalhatjuk is. Nyugodtan ehetünk mellé valamilyen salátát!