

Csikós tokány

Hozzávalók:

- 60 dkg sertésfrikandó (a sertéscomb része)
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg TV-paprika
- 10 dkg paradicsom
- 5 dkg fokhagyma
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 1 evőkanál finomliszt
- só
- őrölt fekete bors
- fűszerpaprika

Elkészítése:

A füstölt szalonnát vékony csíkokra vágjuk és zsírára pirítjuk. A finomra vágott vöröshagymát a zsírban megdinszteljük, hozzáadjuk a TV-paprikát és paradicsomot is.

A tűzről levéve megszórjuk fűszerpaprikával, és belehelyezzük a csíkokra vágott sertéshúst.

A tűzre visszahelyezve kevés vizet teszünk alá. Ízesítjük, fűszerezzük.

Szakaszosan pároljuk, azaz az elfőtt vizet folyamatosan pótoljuk.

A végén tejfölös habarással besűrítjük, és jól kiforraljuk.

Séfünk tippje: A tokányhoz egy kevés száraz fehérbort is önthetünk.