

Debreceni aprópecsenye

Hozzávalók:

- 60 dkg sertéscomb
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg TV-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 2 pár debreceni
- fűszerpaprika
- só
- őrölt fekete bors
- étolaj

Elkészítés:

Az apróra vágott hagymát kevés olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a felkockázott húst, amit fehéredésig pirítunk. Kevés vizet adunk hozzá.

Sóval, őrölt feketeborssal ízesítjük, megszórjuk fűszerpaprikával. Belehelyezzük a felszeletelt TV-paprikákat, a felvágott paradicsomokat, és készre főzzük.

Serpenyőben kevés olajon megpirítjuk a beirdalt és felkarikázott debreceni kolbászt.

Ha a hús megpuhult, hozzáadom a megsült debrecenit.

Séfünk tippje: Tarhonyát vagy bulgurt kínálhatunk hozzá.