

## Gyulai finom falatok

### Hozzávalók:

- 1 kg pulykacombfilé
- 1 szál gyulai kolbász
- 20 dkg vöröshagyma
- 15 dkg sárgarépa
- 3 gerezd fokhagyma
- pár szál újhagyma
- 15 dkg paradicsom
- 15 dkg TV-paprika
- 1 dl száraz fehérbor
- só

### Elkészítése:

A kolbászt lebőrözzük, vékonyra szeleteljük, zsírára sütjük. A kolbászszeleteket kivéve a zsír egy részét másik edénybe öntjük, a maradék zsíron a hagymát megpároljuk.

Az apróra vágott húst fehéredésig pirítjuk. A felszeletelt répát és az apróra vágott paradicsomot is hozzáadjuk, majd felöntjük száraz fehérborral.

Amikor a hús és a répa is kezd puhulni, belehelyezzük a TV-paprikát és az újhagymát, valamint a zúzott fokhagymát is.

A végén beletesszük a sült kolbászt, és készre főzzük. Ha szükséges, sózzuk.

**Séfünk tippje:** Kínálhatjuk héjában főtt újkrumplival, amit megöntözhetünk kolbászszírral, a tetejére pedig felaprított újhagymát szórhatunk.