

Mezőhegyesi mártogatós

Hozzávalók:

- 30 dkg füstölt szalonna
- 30 dkg füstölt szárazkolbász
- 1 l paradicsomlé
- 5 db békukorica
- 1 fej vöröshagyma
- 1 zöldpaprika
- 1 TV-paprika
- 2 evőkanál őrölt fűszerpaprika
- só

Elkészítése:

A hozzávalókat széles darabokra vágjuk, közben a füstölt szalonnát pirítani kezdjük.

Hozzáadjuk a karikára vágott füstölt kolbászt, és tovább dinszteljük. A vöröshagymát, a zöldpaprikát és a TV-paprikát üvegesre pároljuk.

Ízesítjük: sózzuk, borsozzuk, majd felöntjük a paradicsomlével.

Belehelyezzük az összevágott kukoricát, és összefőzzük.

Ízlés szerint őrölt csemege fűszerpaprikát adunk hozzá, amivel még két-három percig rotyogtatjuk, és utána tálaljuk.

Séfünk tippje: Gazdagíthatjuk főtt tojással és gombával is.