

A legfinomabb tarhonyás hús

Elkészítési idő: 1,5 óra

Hozzávalók 4 személyre:

70 dkg sertéslapocka (vagy comb, de mehet szárnyasból is)

50 dkg tarhonya

1 nagy fej vöröshagyma

3 ek olaj

1 púpos kk őrölt köménymag

1 púpos kk majoranna

1,5 ek őrölt pirospaprika

só, bors ízlés szerint

1. A finomra aprított vöröshagymát 3 evőkanál olajon párold üvegesre.
2. Tűzről lehúзва hintsd meg pirospaprikával, keverd össze, majd pici vízzel öntsd fel és ismét keverd össze.
3. Tűzre visszatéve forralj rajta egyet, majd tedd bele az időközben kis kockára vágott húst. Erős lángon kevergesd, míg a hús ki nem fehéredik, majd némi vizet aláöntve, sóval-borssal és a fűszerekkel ízesítve, fedő alatt alacsony energián főzd csaknem készre (kb. 50-60 perc).
4. (Ez a lépés kihagyható: Amikor a hús már félig puha, elkezdjük a tarhonyát külön edényben 1 evőkanál olajon megpirítani. Én úgy szeretem, ha jól át van pirítva, barnásabbak a szemek, persze azért ne legyenek szenesek :). Ha nem szeretnéd átpirítani a tarhonyát, attól még az eredmény ugyanolyan jó lesz. Nálam is előfordult, hogy amíg főtt a pörkölt mást csináltam és megfeledkeztem róla, már nem volt időm pirítgatni, úgy ahogy volt beleöntöttem a száraztésztát a pöribe.)
5. Ha a hús majdnem megpuhult, hozzátesszük a (pirított) tarhonyát. Vigyázz a felcsapódó vízgőzzel.
6. Felöntjük bőséges vízzel. Alaposan lepje el a tarhonyát! (kb. 2 újjnyi magasan.)
7. Fedő alatt, még mindig alacsony hőfokon, keverés nélkül készre pároljuk, a tarhonya ilyen formán remekül átveszi a pörköltös hús ízét, ellenben nem ég le, mivel az étel tetején készül el. Ha "megitta" a levét, de még keménynek találjuk a kis tésztagolyókat, pótoljuk a folyadékot.
8. Végül átkeverjük az egészet, és azon forrón, savanyúsággal találjuk.