

Marhapörkölt

Elkészítési idő: 2 óra

Hozzávalók 8 főre:

2 kg marhahús
4 fej (nagyobb) hagyma
1 db édes paprika
100 ml sűrített paradicsom
100 ml víz
50 ml olaj
só, bors
őrölt kömény
őrölt édes pirospaprika (lehet csípős ízlés szerint)
1 db babérlevél (opcionális)
vörösbor (opcionális)

Elkészítés:

1. Egy lábasban egy kevés olajon pirítsd le az apróra vágott hagymát. Amikor a hagyma kissé üvegesre pirult, add hozzá a felkockázott paprikát, sót és a fűszereket. Én babérlevelet is szoktam hozzá adni, melyet a hagyományos recept nem tartalmaz. Azonban szerintem illik az ételhez.
2. A marhahúst tisztítsd meg és vágd kockára.
3. A felkockázott húst add a pörkölt alaphoz és pirítsd össze vele. Én lefedve és időnként megkeverve csinálom, hogy a marhahúsból kifővő lében párolódjon /főjön tovább a pörkölt.
4. Amikor a hús "kifehéredett" és levet engedett, szükség szerint adj hozzá annyi vizet, hogy ellepje a hús kockákat. Lefedve és időnként megkeverve főzd félpuhára a marhát.
5. Amikor a hús kissé megpuhult add hozzá a sűrített paradicsomot. És főzd készre a pörköltet.