



**XIII. KERÜLETI HAGYOMÁNYŐRZŐ ÖNKÉNTES
TŰZOLTÓ- ÉS SPORT EGYESÜLET**

1134 Budapest, Angyalföldi út 29. IX. emelet 37. / ☎ 06-70-387-4590

PEZSGŐS, GOMBÁS KECSKEGIDA PÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK

25 személyre

1,5 kg mangalica szalonna

15 kg kecskegida hús

5 kg vöröshagyma

3 fej fokhagyma

2 kg gomba

Fűszerek, / só, bors, köménymag, paprika, bazsalikom /

1 ü. fehér száraz pezsgő

10 kg burgonya

A szalonnát zsírba sütjük majd a hagymát, megpirítjuk. A feldarabolt húst hozzá adjuk, és fehérre sütjük, ízlés szerint ízesítjük, és lassú tűzön főzzük, amíg levet nem enged. A puhult húshoz apránként adagoljuk a pezsgőt. A végén gombával fokozzuk az íz hatást.

Tálalás főtt burgonyával, csalamádéval és friss kenyérrel történik.