1. **Melléklet: Alaprecept, elkészítés rövid leírása**

**Paprikás krumpli (4 főre)**

* 1 ek. zsír (füstölt szalonnából is olvaszthatjuk, ami még különlegesebbé teszi az ízvilágot.)
* 1 kg burgonya
* 1 közepes fej vöröshagyma
* 2 gerezd fokhagyma (Igény esetén, hiszen a kolbász is fűszeres)
* 10 dkg parasztkolbász (füstölt)
* 2 teáskanál fűszerpaprika
* só ízlés szerint és víz szükség szerint

A nokedlihez:

* 1 db tojás
* 5 dkg finomliszt
* víz

**Elkészítés**

● Forró zsíron dinszteljük a hagymát üvegesre a felkarikázott kolbásszal, esetleg fokhagymával.

● A tűzről levesszük a bográcsot, pirospaprikát keverünk el a zsírban, és hozzáadjuk a felkockázott krumplit.

● Annyi vízzel öntjük fel, hogy ellepje. Sózzuk, fűszerezzük ízlés szerint! Feltesszük főni.

● Amikor a krumpli már majdnem készen van, kikeverjük a galuskatésztát. Legyen lágy!

● Evőkanállal nagyobb galuskákat szaggatunk a forrásban levő paprikásba. Óvatosan megkeverjük és készre főzzük.

**Jó étvágyat kívánunk!**