

# Paprikás krumpli galuskával dél-alföldi módon

HELYSZÍN:  
erdő, szállás



IDŐTARTAM:  
min. 120 perc



ELŐKÉSZÍTÉS:  
alapanyagok beszerzése, tűzifa előkészítése, csoportok kialakítása



MUNKAFORMA:  
teljes csoport



ANYAG, ESZKÖZ:  
bogrács, bográcsállvány, tűzifa, gyufa, gyújtós (papír), vöröshagyma, burgonya (krumpli), szalonna, füstölt kolbász, liszt, tojás, víz, pirospaprika, só, bors, zöldpaprika, paradicsom



## RÖVID LEÍRÁS

- Kisebb csoportokat alkotunk és felosztjuk a tennivalókat:
  - I. csoport: tűzifaapritás, tűzrakás, bogrács előkészítése (hagyományosan fiúknak, ha lehet férfi felügyelettel)
  - II. csoport: krumpli pucolása
  - III. csoport: vöröshagyma-pucolás, majd besegítés a krumlipucolásba
  - IV. csoport: egyéb hozzávalók aprítása
  - V. csoport: nokedli (galuska) tésztájának elkészítése és az ételbe szaggatása
- Az étel elkészítése a recept alapján történik, de kicsit levesesebbre hagyjuk. A galuskát frissen kikeverjük, majd evőkanállal beleszaggatjuk a forrásban levő ételbe, így nagyobbak, mint a szaggatóval készített változat. A paprikás leve pedig krémessé válik a benne főtt friss tésztától. Igazi dél-alföldi étel.

## MEGJEGYZÉSEK

Egy 25-30 fős csapatnak 9-10 óra körül hozzá kell fogni az étel elkészítéséhez, hogy délre készen legyen.  
Lehetőleg bográcsban, szabad tűzön készítsük!

## 1. melléklet: Alaprecept, elkészítés rövid leírása

### 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!