Paprikás krumpli füstölt kolbásszal és nokedlivel

Paprikás krumpli füstölt kolbásszal és nokedlivel

–

Hozzávalók / 4 adag

· 1 kg krumpli

· 2 hagyma
· 400 g füstölt kolbász
· 3 EK olaj
· 1 lapos EK só
· 2 EK pirospaprika
· 1 db paprika
· 1 EK sűrített paradicsom (vagy 2 db friss paradicsom)

A nokedlihez:
· 1 bögre liszt
· 1 tojás
· só

Elkészítés

1. A krumplit megpucolva, megmosva, tetszés szerinti formára vágjuk.
2. A kolbászt kb. 2cm-es darabokra vágjuk.
3. A hagymát kis kockákra vágva az olajon megdinszteljük,
4. közben a kolbászt is rádobjuk, és kicsit átsütjük.
5. A krumplit is beletesszük, és jól átforgatjuk az olajon.
6. Rátesszük a kétféle paprikát (a zöldpaprikát feldarabolva), a paradicsompürét, és annyi vízzel engedjük fel, hogy egy kicsit több legyen, mint ahogy ellepi.
7. Felforraljuk, és kis lángon puhára főzzük
8. A nokedlihez a lisztet és a sót egy keverőtálba tesszük, beleütjük a tojást, és fakanállal kissé elkeverjük, majd apránként annyi vizet öntünk rá, hogy megfelelő sűrűségű nokedli tésztát kapjunk.
9. Forrásban lévő vízbe szaggatjuk, leöblítjük, és a kész paprikás krumpliba tesszük. Jól összekeverjük.

Bográcsban is készíthető.

Jó étvágyat!