

Pörkölt káposztás nudli

Hozzávalók a nudlihoz:

- 800g sós vízben főtt burgonya
 - 200g **MESTER** házi kenyér liszt
 - 1 tojást
 - 1 tojás sárgája
 - diónyi zsiradék
 - só
- (A liszt mennyisége lehet több is, attól függ, hogy a krumpli mennyire „lisztes”)

Pirításhoz:

- kacsaszőr vagy vaj
- bors

Káposztához:

- 1kg savanyú káposzta
- 1 fej hagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 200g bacon
- 50g házi szalonna
- 50g kolbász
- 1-2 evőkanál kacsaszőr (ha a szalonnából nem lesz elegendő zsiradék)

Elkészítése:

A házi szalonnát összekockázzuk és megolvasztjuk, majd rátesszük a hagymát és a kockázott bacon, kolbászt, ha szükséges egy kevés zsiradékot adhatunk hozzá, rátesszük a káposztát és az apróra vágott fokhagymát. Puhára pároljuk. Elkészítjük a nudlit, a krumplit megfőzzük, majd összetörjük, kihűtjük, hozzáadjuk a zsiradékot és a tojást (az egész tojást és a sárgáját is) majd a lisztet, kisodorjuk a nudlikat és lobogó forró vízben csak addig főzzük, amíg feljönnek a víz felszínére, hideg vízben leöblítjük. Serpenyőben zsiradékot melegítünk, sózzuk, borsozzuk és a nudlikat beleforgatjuk és megpirítjuk. Tálaláskor keverjük hozzá a pirított káposztát.