

Vadász-Nokedli (tejmentesen)



Hozzávalók a galuskához:

- 300g Mester galuska por
- 2 tojás
- 150 ml víz
- kb 2 l víz a főzéshez
- só

Feltételhez:

- 300g húsos szalonna
- 50g fehér szalonna
- pár karika kolbász
- 1 közepes fej hagyma
- 200 ml rizstejszín
- 1 gerezd fokhagyma
- őrölt bors
- só

Elkészítése:

A galuska összetevőiből elkészítjük a tésztát, lobogó forró vízbe szaggatjuk, amint feljönnek a víz tetejére leszűrjük.

Egy serpenyőbe betesszük a szalonna kockákat, ha csak húsos szalonna van otthon, akkor egy kevés zsírt is teszünk a serpenyőbe. Megpirítjuk az apróra vágott vöröshagymát is, hozzáadjuk a kolbász darabokat és az apróra vágott fokhagymát, sózzuk, borsozzuk, a kifőtt nokedlivel összekeverjük. Tálalás előtt snidlinggel vagy zöldhagymával meghintjük.