



# Pörkölt nokedlivel

🕒 180–190 Perc 🍷🍷🍷

## Elkészítés

- 1 Vágjuk apróra a marhahúst, és öblítsük le.
- 2 Eközben egy magas falú lábasban pirítsuk meg zsírban a csíkokra vágott hagymát, keverjük bele az édesnemes paprikát, adjuk hozzá a marhahúst, majd ízesítsük sóval, és lefedve főzzük puhára.
- 3 Időnként adjunk hozzá szükséges mennyiségű vizet, hogy ne égjen oda.
- 4 A nokedlihez keverjük össze a lisztet, a tejet, a tojást és a fűszereket, hogy sima tésztát kapjunk.
- 5 Szaggassunk nokedlit deszkával és késsel, vagy nokedlizaggatóval, és tegyük forrásban lévő sós vízbe. Egy-két perces főzést követően vegyük ki a nokedlit a vízből, majd alaposan öblítsük le hideg vízzel, és tegyük egy tálba.
- 6 Miután a pörkölt megfőtt, vegyük le a fedőt és rövid ideig pirítsuk. Tálaljuk nokedlivel.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 kg	Borjúlábszár vagy borjúnyak
1 kg	Vöröshagyma
2 ek.	Sertészsír
3 ek.	♦ Paprika, édes
	♦ Tengeri só, durva szemű
	Víz, szükség szerint

A nokedlihez

500 g	Liszt
3	Tojás
300 ml	Tej
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész
1 csipet	♦ Feketebors, egész

