

# Újévi chilis lencse

Hozzávalók 8 személyre:

$\frac{1}{2}$  kg lencse  
25-30 dkg füstölt tarja (4 szép szelet kell a tálaláshoz)  
Egy-két szelet füstölt szalonna  
8 db virsli  
3 fej lila hagyma (egy kisebb a tálaláshoz)  
2 paradicsom (egy a tálaláshoz)  
1 paprika  
1 nagy doboz sűrített paradicsom  
Ketchup  
Pirospaprika  
Chili paprika egész, őrölt  
Olaj  
Őrölt fehérbors  
Só



A szakácsnak egy korty barackpálinka....már csak az egészség miatt.)

(húha, ez már így is ehető nem???)

Elkészítés:



A lencsét előző este megmosom és beáztatom egy tál vízben.

Másnap annyi sós vízben, hogy ellepje, felteszem főni.



A felszeletelt szalonnát, lila hagymát és a paprikát egy nagyobb serpenyőben olajon megdinsztelem.  
(Ez az illatt!!!!.....hmmmm)



Ezután beleteszem a csíkokra vágott füstölt tarját, és fedő alatt szép pirosra sütöm. (Közben a családtagokat távol kell tartani, mert hajlamosak rá, hogy kilopkodják az edényből....)

Megszórom egy kiskanál pirospaprikával és fehér borssal, az utóbbit ízlés szerint. (Én jó fűszeresen szoktam.)

Közben megfőtt a lencse, amit a főző lével együtt belezúditok a serpenyőbe és hozzákeverem a sűrített paradicsomot (bevallom én a mamám befőzött paradicsomjával készítettem....verhetetlen.)

Jöhetnek a paradicsomszeletek és a megmosott egész chili paprikák. Egy kis őrölt is, ki mennyire szereti csípősen. (nálunk az őrölt chilit, a papám által elnevezett „baromi erős „ cseresznyepaprika képviseli) Mindenképpen csak kóstolás után sózd, ha szükséges.

Hagyom egy pár percet rotyogni, hogy összeszokjanak. A végén teszek hozzá csípős ketchupot. (ne túl sokat, mert édes lesz tőle)

A legvégén a tetejére teszem az előzőleg bevagdosott virsliket és lefedve hagyom addig, amíg kicsit kinyílnak.

Így fest két személyre tálalva. Száraz vörösbor illik hozzá.



(a tesóm szerint ezt már egyetemen kellene tanítani)

Mondanám, hogy másnap a legjobb, de arra még nem volt példa, hogy maradjon.

B.Ú.É.K.

Meretei Anikó