

Tinárupaprikás erdárpusztor mádra

Szerző: Fefe

2007. október 14.

Utolsó frissítés 2007. október 31.

- 1,5 kg friss tinár
- 3 fej hagyma
- 3 ek. zsár-rádóká
- 1 ek. pirospaprika
- 1-2 db érett paradicsom
- 2-3 szál friss kakukkfű
- 1 tk. ár-ít ká-mány
- sár, bors

Tinárubár kászál gombapaprikásunk akkor lesz a leginkább ízletes, ha bográcsban kászál-tjár el, mint egykor az erdei munkások, vagy a szónógetők. Máskor titka a receptnek, hogy a jár aprára vágott hagymát a zsár-rádón minál inkább szót kell párolni. Ezt legkényebben úgy tudjuk elérni, hogy ká-zepes tár-znár zsár-rjár pirátjuk a hagymát, majd felár-ítjár kb. 1 dl vár-zel ács gyakori kevergetács mellett, hagyjuk azt ájra elfájni rá. Ha elkászál-ítánk a hagyma alappal, adjuk hozzá a hájmozott, kockára vágott paradicsomot, sárzzuk meg kissá, majd szárjuk rá a gombák karikára vágott tár-ínkárót ács pároljuk az egászet tovább.

Amikor a paradicsom már szótfátt, ács a gombatár-ínk is kieresztette a levét, szárjuk rá a pirospaprikát, ács ár-ínsár 2 dl vár-zel, hagyjuk visszaforni, majd adjuk hozzá a nem tár-ól váckony szeletekre vágott kalapokat is, majd idárnkárnti ár-vatos keverács mellett ár- hogy ne tár-írjár k ár-ssze a gomba hársár-ít ár- kb. 15 perc alatt kászre fázzár-ár az egászet. Íár-ítjuk, hogy a kalabár-ár vágott szeletek is kezdenek ár-sszeesni, hozzáadhatjuk a fászereket. Kakukkfűbár-á legjobb, ha az erdárpuszár-olen termelt fár-ít vár-ílasztjuk, ács aprár- leveleit lehár-ózva szár-írjár-ár, felhasználár-ís elár-utt kicsit megvár-ígjuk egy kászsel. Ha szár-ír-ár-tott kakukkfű-ár-vet hasznár-íjunk, azt elár-őbb morzsoljuk szót, vagy tár-írjár-ár meg mozsár-írbán. Az egyár-óbl vadon is termár-ú kár-ízá-ínsár-áges ká-mány nagyon jár-ár passzol a tinár-ru alapár-zár-éhez, de ez a finoman kesernyács, ár-ízis jellegár- fász-er kiegászár-ti a kakukkfű ár- tár-ímjár-ónes karakterár-ót is, ezár-ót ár-ínlom ár-ótelár-árnkben felhasználár-íni. Azonban valaki vácgkár-ópp irtár-zik az ár-zár-ótlár-á, az ki is hagyhatja belár-üle. Ár-ítalár-ínos jellegár- jár-ánár-ics, hogy soha ne fázzár-ár k tár-í illetve az egyár-óbl vargár-ínyafár-óár-óket, mert pá-ír-ár-ít helyett kár-ínnyen már-ír-ár-íst kaphatunk, (bár-ír ha nem ár-ógetjár-ár oda, az finom lesz). Ár-ótelár-árnk hagyomár-ínyos kár-íretei a dár-ólvár-óki dár-ídár-íle, az erdár-ólyi puliszka, illetve a felvár-óki burgonyár- galuska, a sztrapacska. Ár-ón az utár-óbbival szeretem fogyasztani, bár-úven megsár-árva juhtár-ár-ával ács szalonnatepár-ível. Ár- Borjár-ínár-: Ár- Ha juhtár-ár-ás sztrapacskar-ít, vagy puliszkar-ít adunk hozzá, akkor egy minerár-ílis-animár-ílis felhangokkal rendelkezár-ú szár-íraz fehár-óret ár-ínlok, mondjuk somlár-ít, vagy hegyalját. Ha dár-ídár-íár-óvel tár-ílar-íjuk, akkor mindenkár-óppen szeksár-írdi kadarka, vagy villár-ínyi kár-ófrankos az, ami dukár-í.