

Papara ardeleneasca

Papara ardeleneasca

Ingrediente :

200 g sunca de porc afumata, 200 g cirnat de porc afumat, 1 ceapa mare sau 3 fire de ceapa verde si trei fire de usturoi verde, 1 rosie mare sau 1 lingura rasa pasta de rosii, putina boia de ardei, grasime sau ulei, 4 oua

Preparare :

Intr-o tigaie cu coada se pune putina untura sau ulei, ceapa taiata marunt sau firele de ceapa verde si firele de usturoi verde. Cind ceapa se imoaie se adauga sunca si cirnatii, taiati bucati, se rumenesc, (nu tare) se adauga rosia taiata bucati (fara seminte si coaja) sau pasta de rosii, se amesteca bine. Cind totul este aproape gata, se mai pune boia de ardei, se adauga ouale batute cu sare, se lasa sa se rumeneasca frumos si gata. Se serveste cu varza murata taiata fidea. Pofta buna!