**Birkapörkölt**

**Hozzávalók:**

* 2 kg birkahús
* 40 dkg vöröshagyma
* 5 dkg fokhagyma
* 10 dkg sertészsír
* csemege őrölt fűszerpaprika, őrölt feketebors, só, víz

**Elkészítés:**

A sertés zsírt felolvasztjuk, majd belehelyezzük a finomra vágott vöröshagymát és a zúzott fokhagymát. Üvegesre dinszteljük, picit kihűtjük, ráhelyezzük a fűszerpaprikát, az őrölt feketeborsot, valamint sót.

Sertészsírban, magas hőfokon a felkockázott birkahúst kifehéredésig pirítjuk. Hozzáadjuk a dinsztelt hagymát, összekeverjük.

Meleg vízzel felengedjük, majd szakaszosan készre pároljuk.

Elkészítési idő: 240 perc

Nehézségi fok: 4

**Séfünk tippje:** Főtt burgonyát, dödöllét vagy puliszkát javaslunk köretnek.