Magyaros lebbencsleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 20 dkg lebbencstészta (lehetőleg 8 vagy 10 tojásos)
- 10 dkg szalonna
- 1 db nagy fej vöröshagyma
- 2-3 db közepes burgonya
- 1 kk őrölt pirospaprika (lehet csípős is)
- kb. 20 dkg füstölt házikolbász (lehet csípős is)
- só
- bors
- ízlés szerint ételízesítő

elkészítés

1. Előkészítjük a hozzávalókat. A szalonnát kis kockára vágjuk. Megpucoljuk a burgonyát, megmossuk, majd kockára vágjuk.
2. A hagymát is megpucoljuk, majd ízlés szerint karikára vagy apró darabokra vágjuk. (Személy szerint én jobban szeretem karikára vágva.) Gyorsabb is, és aki esetleg nem szereti, az könnyen kiszedheti a levesből.) A kolbászt is felkarikázzuk.
3. A szalonnát beletesszük a fazékba, majd kis lángon sütve, kisütjük a zsírját. Nem baj, ha sok lesz, ne öntsük ki! Ha megsült, kiszedjük a pörcöt. (Később még kelleni fog.) Nem hagyjuk benne, mert mire elkészül a leves, olyan lesz, mint a gumi.
4. Ezután a hagyma következik. Beleszórjuk a zsírba, majd nagyobb lángon elkezdjük üvegesre pirítani. Közben mellészórjuk a lebbencstésztát és a kolbászkarikákat is. (Ha túl nagy levelekben van a lebbencstésztánk, kissé törjük össze.) Óvatosan kavargatva addig pirítjuk, míg a tészta aranybarna és kissé hólyagos lesz. Nem szabad megégetni, mert keserű lesz tőle a leves.
5. Ha ezzel megvagyunk, jöhet a pirosparika. Rászórjuk az egészre, majd óvatosan átkeverjük, csak néhány pillanatig, amíg a paprika kiengedi a szép színét. Majd felöntjük kb. 2 dl vízzel, sóval, borssal, ételízesítővel ízesítjük. (Vigyázat! A forró zsír és a víz nem szeretik egymást! Könnyen ránk csapódhat!)
6. Jöhet a burgonya. Az előre felkockázott burgonyát beletesszük az elkészített “alaphoz”. (Ha beletettük a fazékba, már látni fogjuk, mennyi vízzel kell majd feltöltenünk.) Töltsük is fel teljesen vízzel, de úgy, hogy forrás közben se szaladjon ki a fazékból.
7. Ezután már csak várni kell, és többször is megkóstolni, ha nem elég ízes, utóízesíteni, esetleg az elfőtt vizet pótolni. Figyelni kell arra, hogy a tészta sok levet felszív! Ha a burgonya és a tészta is megfőtt, elkészült a levesünk.
8. Tálaláskor szórjunk rá ízlés szerint a félretett pörcből, majd friss házi kenyérrel tálaljuk.