



## Kalkun gullasch med pølse og bacon:

Ingredienser:

500 gram kalkun cuvette, 5 dl piskefløde, 150 gram bacon i tern, 250 g cocktailpølser, 70 g koncentreret tomatpure,  
1 ds. hakkede tomater, 2 løg, 2 fed hvidløg, 1 teskefuld paprika, salt & møllepeber.

Tilbehør:

7 dl vand, 4 dl ris, 1 tsk. salt, 1 lille dåse majs

Opskrift:

Svits bacon, løgene skåret i tern og kalkun (skåret i store tern) i en gryde. Kom resten af ingredienser i og lad det småkoge i ca. 45 minutter.

Skindet på kalkun cuvetten kan skæres fra, hvis man synes; men slagteren svitser kalkunterningerne godt, til skindet er sprødt, hvilket efter hans smag klæder retten.

Spises med ris tilsat majs eller frisk tomat pasta. Evt. lidt revet ost på.

En nem og billig ret!

**Velbekomme**