

# TARHOŇA

**Tarhoňa** (maďarsky *tarhonya*, anglicky *egg barley*, česky *drobení*) je druh těstovinové rýže, používané ve slovenské a maďarské kuchyni.



## Tarhoňa s klobásou

### Ingrediencie

500 g tarhoně, 1,2 l vývaru ( i z kostky), sůl, 2 nožičky pikantní klobásy, 1 velká cibule, 150 g anglické slaniny, 1 červená paprika, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička majoránky, 2 lžíce sádla

### Postup

Na sádle osmažíme cibuli se slaninou dozlatova, obojí nakrájené na drobné kostičky.

Přidáme tarhoňu a za stálého míchání restujeme až zezlátne.

Pak přimícháme mletou papriku, majoránku, na kostičky pokrájenou papriku a na půlkolečka pokrájenou klobásu. Promícháme, zalijeme horkým vývarem, možno dosolit (podle slanosti vývaru) a přikryjeme pokličkou.

Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme. Po 20 minutách vypneme a ještě necháme v horké troubě asi 10 minut dojít.

Podáváme s kyselým okurkem.



