Krumplis tészta Hajni módra  
**- Klasszik kategória -**

**Hozzávalók:**

* 40dkg Sós prémió rövidmetélt
* 1db közepes  [vöröshagyma](https://www.nosalty.hu/alapanyag/voroshagyma)
* 3 db [burgonya](https://www.nosalty.hu/alapanyag/burgonya)
* 1 teáskanál [fűszerpaprika](https://www.nosalty.hu/alapanyag/fuszerpaprika)
* 30 dkg [gyulai kolbász](https://www.nosalty.hu/alapanyag/gyulai-kolbasz)
* 2 dl [tejföl](https://www.nosalty.hu/alapanyag/tejfol)
* 1 kávéskanál [só](https://www.nosalty.hu/alapanyag/so)
* 1 csipet [bors](https://www.nosalty.hu/alapanyag/bors)
* 1 közepes db [lila hagyma](https://www.nosalty.hu/alapanyag/lilahagyma)

**Elkészítés:**

1. Egy serpenyőben olajat hevítünk, és a hagymát apróra kockázva megpirítjuk rajta. Fűszerpaprikát hozzákeverjük, és felöntjük kevés vízzel. Sózzuk, borsozzuk, majd a tisztított és kockára vágott burgonyát is hozzáadjuk, és puhára főzzük.
2. Egy másik serpenyőt veszünk. A kolbászról meleg vízbe mártva fejtjük le könnyedén a bőrét, és aprítóban morzsalékosra aprítjuk a füstölt kolbászhúst. Kevés olajon megpirítjuk, és félretesszük. A paprikás krumplit egy botturmix segítségével krémesre turmixoljuk. Tejföllel dúsítjuk.
3. Közben forralunk vizet, és a tésztát al dente-re főzzük. (A csomagoláson lévő leírás alapján készítsük.) Ráöntjük a paprikás szószt, és a kolbászmorzsából szórunk rá. A lila hagyma felkarikázva nyersen kerül fel a tetejére.

