



Az egyetemistának van mire költenie a pénzét szesszióban: sör, jéger, kávé, kurzusok fénymásolása, agyserkentő és stresszoldó pirulák, vitaminok. **Az étel az utolsó a sorban, amitől meghízik.**



Fotók: Csedő Attila

Éppen ezért ajánlunk egy könnyen, gyorsan és főleg olcsón elkészíthető táplálékot, ami életmentő lehet egyetemistáknak és nemcsak. Mielőtt hozzáfognál, vésd az eszedbe a L'ecsó című rajzfilm jelszavát: **Bárki lehet szakács!**

A paprikás krumpli és a krumpligulyás

elnevezések ne tévesszenek meg, mind ugyanarról az egyszerű, laktató és finom ételről szólnak. A legelső és legfontosabb hozzávaló a pityóka. Ha anyádék megleptek egy zsákkal, nyert ügyed van.

Már csak egy fej hagymát, egy kanál olajat, egy kiskanál sót, borsot, egy kiskanál paprikát kell lopnod hozzá a lakótársad polcáról. Füstölt kolbászt vagy bármilyen apróra vágható húst is beszerezhetsz hozzá.



Ha nem tudtad, mihez kezdj azzal a sok piros arannyal vagy házi kecsappal, amivel anyukád megtöltötte a kamrát, eláruljuk, az is lehet beleváló.

Végy személyenként két közepes krumplit, mi kábé 10-et használtunk fel a 2 liternyi étel elkészítéséhez. Hámozd meg. Késsel vagy hámozóval kell, és óvatosan, ne a sürgősségin kössél ki.



[Ha még éhes vagy, akkor ide kattanj a további lépésekért »](#)

Variációk

1. tálalhatod tejföllel, és összedöböcsölheted a villával, majd bepofázod az egészet sok házikenyérrel
2. Kolbász híján jó a szalonna, a császárszalonna, a párizsi, bármilyen cafatokra darabolható hús (disznó)
3. Ha vékony karikákra vágod a krumplit, és víz helyett tejjel töltöd fel, krémes főzelékfélét kapsz. Ezt a t

Ára: kb. 10 lej/4 adag