

# Sentés Pörkölt

## Ragoût de Porc



5 tranches de bacon en dés  
2 gros oignons en dés  
1/4 de tasse de Paprika  
Poudre d'ail et poivre



700 g de rouelle de porc  
1 gros poivron jaune épépiné, en dés  
2 boîtes de tomates en dés avec le jus  
2/3 de tasse de bouillon de bœuf  
2 tasse de crème fraîche



Faire dorer le bacon dans une poêle, environ 10 minutes.

Réserver le gras.

Ajouter l'oignon et cuire 5 minutes.

Hors du feu, ajouter le paprika, l'ail et le poivre.

Transférer dans le tout dans une grande casserole.

Faire dorer la viande dans le gras du bacon.

Enlever le surplus de gras de la viande *(la poser sur des essuie-tout)*

De la même façon, faire revenir le poivron.

Verser l'ensemble dans la casserole.

Y ajouter les tomates et leur jus ainsi que le bouillon de bœuf.

Laisser cuire environ 90 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter la crème au moment de servir.