**Rozmaringos sertéscomb**

**Hozzávalók:**

60 dkg sertéscomb kockázva

1 fej vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

3 evőkanál olaj

1 ág friss rozmaring, vagy 1 mokkáskanál szárított

1 dl fehér bor

fél liter paradicsomlé, vagy 1 nagy doboz sűrített paradicsom hígítva

só, 1 teáskanál pirospaprika

Az olajon az apróra kockázott hagymát megpirítjuk, megszórjuk a pirospaprikával, összekeverjük és azonnal felöntjük 1 deciliter hideg vízzel. (A hideg víztől a hagyma összeesik, ezt egy nagyon régi szakácskönyvben olvastam, nekem bevált.) Amikor ismét forr, beletesszük a kockára vágott húst és fehéredésig pirítjuk. Hozzáadjuk a fokhagymát, ezzel ismét pár percig keverjük, ráöntjük a paradicsomlét és a bort, beletesszük a rozmaringot és közepes tűzön egy óra alatt puhára pároljuk. Bármilyen tésztával tálalhatjuk.