



Hozzávalók:

2 nagyobb vagy 4 kisebb sertésköröm, 2 nagy vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, só, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1-1 paprika és paradicsom (lehet házilag eltett lecsó is), 1 kiskanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 3-4 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, 1 kisebb zellergumó fele, fél csokor petrezselyem

a krumpligombóchoz:

30 dkg burgonya, só, kb. 3 evőkanál finomliszt (Graham-liszt is lehet), 1 tojás

1. A körmököt szép fehérre lekapargatjuk, majd egy bárdal nagyon óvatosan, lapjában félbecsapjuk. Ezután minden felet 2-3 részre darabolunk, majd nagyon alaposan megmossuk, hogy ne maradjon csontszilánk benne. Tulajdonképpen a köröm darabolása a legnehezebb feladat e leves főzésekor, ezért aki tart ettől a gyakorlatot igénylő fázistól, még a hentesel vágassa össze a húst, így otthon már csak meg kell mosnia; illetve eleve vásároljon darabolt körmöt.

2. A hagymát megtisztítjuk, fölaprítjuk, majd egy fazékban, a körömmel együtt az olajon 10-15 percig pirongatjuk. Megsózzuk (kezdjük fél evőkanálnyival), a pirospaprikát rászórjuk. Jól elkeverjük, azután annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. A paprikakrémmel, a zúzott fokhagymával, meg a köménnyel fűszerezzük. A kicsumázott paprikát a paradicsommal együtt apróra vágjuk, a körömhöz adjuk, ahogyan a paradicsompürét is.

Lefödve, kis lángon kb. 2 óra alatt puhára pároljuk, közben elfővő levét folyamatosan pótoljuk.

3. Amíg a köröm puhul, elkészítjük a krumpligombóc masszáját. Ehhez a burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük. Még melegen meghámozzuk, áttörjük, majd hűlni hagyjuk. Ezután a liszttel meg a tojással, 1 mokkáskanál sóval ízesítve összegyúrjuk, és belisztezett kézzel 12 diónyi gombócot formálunk belőle. Félretesszük.

4. A répát, gyökeret és zellert megtisztítjuk. Utóbbi kockákra, az előbbieket karikákra (ha nagyok, akkor félkarikákra) vágjuk. A puha körömhöz adjuk, és annyi vizet öntünk rá, amennyi levest szeretnénk (kb. 3 ujjnyira lepje el). Nagy lángon fölforraljuk, kis rést hagyva lefődjük, 15 percig főzzük.

5. Ekkor belerakjuk a krumpligombócokat, és további 15-20 percig főzzük. Ezalatt a köröm vajpuha lesz, és a zöldségek meg a gombócok is megfőnek. Megkóstoljuk, utanasózzuk, fűszerezük, végül fölaprított petrezselymet szórunk bele.

Jó tanács

- A krumpligombócokat külön, sózott, forrásban lévő vízben is megfőzhetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 4 óra

Egy adag: 650 kcal