



Hozzávalók:

1-1,2 liter szűrt húsleves, 1 kisebb vöröshagyma, 40 dkg csiperkegomba, 30 dkg vegyes zöldség (sárgarépa és petrezselyemgyökér vegyesen), 3 evőkanál olaj, só, őrölt fehér bors, fél csokor petrezselyem, 1 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 2 dl főzőtejszín, 1 mokkáskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, 4 főtt fürjtojás
a szárnyasgombóchoz: 30 dkg csirke- vagy pulykamellfilé, 1 zsemle, tej a zsemle áztatásához, 1 tojás, só, őrölt fehér bors, fél csokor petrezselyem

1. Először a levesbetétet, vagyis a szárnyasgombócot készítjük el. Ehhez a csirkehúst a tejben áztatott, majd kifacsart zsemelével ledaráljuk. A tojást hozzáadjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
2. A masszából nedves kézzel 8 gombócot formálunk és a gyöngyözve fővő húslevesben megfőzzük, félrehúzzuk.
3. Az olajon a finomra aprított hagymát kis lángon 6-8 percig pároljuk, majd rádobjuk a felszeletelt gombát meg a zöldséget. Nagyobb lángon néhány percig kevergetve együtt pirítjuk.
4. Megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A liszttel meghintjük, kissé lepirítjuk, majd a pirospaprikát is rászórjuk. A levest hozzáadjuk a benne főtt gombócokkal együtt, fölforraljuk. A tejszínt egy kevés forró lével simára keverjük, amikor a zöldségek roppanásra puhultak, így öntjük a többi leveshez. Az Erős Pistával ízesítjük. Tálaláskor két-két gombócot és egy-egy főtt fürjtojást rakunk minden tányérba, így merjük rá a levest.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 461 kcal • 31,7 g fehérje • 26,0 g zsír • 25,0 g szénhidrát • 5,1 g rost • 214 mg koleszterin