



Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 1 közepes fej vöröshagyma, 50 dkg pulykacombfilé, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 20-25 dkg pulykamáj vagy csirkemáj, 20-25 dkg csiperkegomba, 15 dkg fagyasztott zöldborsó, fél kiskanál majoránna, fél kiskanál ételízesítő por a zsemlegaluskához:

1 zsemle (ugyanilyen súlyú fehér kenyér is lehet), 1 tojás, 0,5 dl tej, kb. 3 evőkanál finomliszt, só, őrölt fekete bors

1. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, egy fazékba rakjuk, és az olajat ráöntve, kevergetve a zsíráját kiolvasztjuk. Közben a hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, a szalonnához adjuk, kevergetve megfonnyasztjuk.
2. Amíg a hagyma pirulgat, a pulykacombot 1 centis kockákra vágjuk. A pirított hagymából, lehetőleg szalonna nélkül 1 kiskanálnyi elteszünk a zsemlegaluskához. A húst a többihez adjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk. Kissé megsózzuk - kezdjük 1 csapott kiskanálnyival, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel - ebből is félretéve 1 kiskanálnyi - fűszerezük. 2 deci vizet öntünk hozzá, lefödve, kis lángon 30-35 perc alatt félpuhára pároljuk. A vége felé levesszük róla a fedőt, hadd piruljon a zsírára.
3. Közben a zsemleket 0,5 centis - tényleg ne legyen nagyobb! - kockákra vágjuk, és egy serpenyőben, folyamatosan rázogatva szép világosra pirítjuk, hűlni hagyjuk. A tojást a tejben elkeverjük, a lisztet beleszórjuk, és egy kevés sóval meg borssal ízesítjük. A pirított zsemle belekeverjük. A félretett pirított hagymával és petrezselyemmel fűszerezük. 15 percre félretesszük, hogy egy kicsit megduzzadhasson.
4. Ezalatt a májat és a gombát a húshoz hasonló nagyságú, 1 centis kockákra vágjuk, a zsírára sült húshoz adjuk, kevergetve 5 perc alatt megpirítjuk, majd fölöntjük 1,5 liter vízzel, és fölforraljuk. A borsót beleszórjuk, a majoránnával fűszerezük, 1 csapott kiskanál sóval és az ételízesítővel ízesítjük. A zsemlés masszából kiskanállal a daragaluskához hasonló, de annál lényegesen kisebb galuskákat szaggatunk belőle a levesbe, egészen pontosan 12 darabot. 15 percig főzzük, ezalatt minden megpuhul benne. Ha kell

utanasózzuk, borsozzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 599 kcal • fehérje: 54,3 gramm • zsír: 30,3 gramm • szénhidrát: 27,0 gramm •
rost: 4,5 gramm • koleszterin: 203 milligramm