

Császárgombaleves - készítette a Palóc Grillszövetség, Bozsik László  
vezetésével



Hozzávalók:

1 fej vöröshagyma, jó 1 evőkanál sertészsír,  
4 sárgarépa, 3 petrezselyemgyökér, 1 kg  
császárgomba (császárgalóca), só, frissen  
őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, jó  
maréknyi laskatészta

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy bográcsban vagy a tűzhelyen egy fazékban, a kissé megforrósított zsíron kevergetve aransárgára pirítjuk. 2,5-3 liter vízzel fölöntjük, fölforraljuk.
2. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, kb. 3 milliméter vastagon felszeleteljük, a levesalapba rakjuk, és kb. 25 perc alatt ropanósra főzzük.
3. A császárgalócát megtisztítgatjuk, vékonyan felszeleteljük, a zöldséges lébe rakjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezük. Néhány percnyi főzés után belerakjuk a laskatésztát, és többször belekeverve kb. 10 percig főzzük, ezalatt minden alkotója tökéletesen megpuhul. Ezt a gombától aransárgára színezett, zamatos levest megkóstoljuk, ha kell utánafűszerezük.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 132 kcal • fehérje: 9,7 gramm • zsír: 3,1 gramm • szénhidrát: 16,1 gramm • rost:  
6,5 gramm • koleszterin: 7 milligramm