

## Tárkonyos-citromos pulykaraguleves zúzájával és májával; zöldséges tortellinivel – készítette Kiripolszki István mesterszakács



### Hozzávalók

a levesalaphoz:

1 kg pulykaaprólék (far, hát, szárny, zúza, nyak - ami éppen kapható), 15-15 dkg pulykazúza és pulykamáj, 50-60 dkg leveszöldség (sárgarépa és gyökér vegyesen), 1-1 kis darab zeller, karalábé és kelkáposzta, 2-3 szem burgonya, 1 kisebb vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma, só, 1 kiskanálnyi egész fekete bors

szükséges még:

1 babérlevél, maréknyi fagyasztott (idényben friss) zöldborsó, 12 darab

magunk által készített vagy készen vásárolt zöldséges tortellini, kb. 1 kiskanálnyi apróra vágott tárkonylevél, 1 kis csokor petrezselyem, kb. fél citrom leve, 1-1 dl főzőtejszín és tejföl

1. A megtisztított pulykaaprólékból, hozzáadva a zúzat meg a májat, és zöldségből a hagyományos húsleveshez hasonlóan fűszerezve bő 2 liternyi levest főzünk. Egy kicsit hűlni, ülepedni hagyjuk, azután átszűrjük. A leves tetejéről szalvétával vagy konyhai papírtörülővel a felesleges zsírt leszedjük.
2. Ehhez a fogáshoz 1 liternyi levesre van szükség, amit egy kisebb fazékban tűzre teszünk a levesben puhára főtt burgonyával együtt (ez sűríti majd a levest). A többi levest a főtt zöldségekkel és a hússal együtt tegyük el másnapra. Egyedül a puha zúzat és májat hagyjuk elől, amiket fölkockázunk, és egyenest elosztjuk 4 leveses csészében.
3. A borsót és a tortellinit enyhén sózott, forrásban lévő vízben megfőzzük, leszűrjük, a leveses csészékben elosztjuk. A tárkonyt és a petrezselymet finomra vágjuk, ugyancsak a csészékbe rakjuk. A burgonyás levesalapot a babérlevéllel fűszerezve pár percig forraljuk, a citrom levéllel ízesítjük. A tejszínt és a tejfölt egy kevés forró levessel simára keverjük, így öntjük a többi leveshez. Amint újra forr, a tűzről lehúzzuk és a babérlevelet kidobva belőle, merülőmixerrel pürésítjük. Ha kell utanasózzuk, végül azon forrón a csészékbe merjük.

4 főre

Elkészítési idő: 2,5 óra

Egy adag: 472 kcal