



Hozzávalók:

50-60 dkg füstölt oldalas, 3 evőkanál olaj vagy 2-3 evőkanál zsír, 1 evőkanál finomliszt, 4 közepes nagyságú burgonya, 1-1 dl tejföl és tej, 1 kis csokor petrezselyem, só

1. Az oldalast 4 darabra vágjuk, egy kisebb fazékba rakjuk, annyi vizet öntünk rá, amennyi háromujnyira ellepi. Nagy lángon fölforraljuk, kis lángra állítjuk, kb. 1,5 óra alatt puhára főzzük. Levében hűlni hagyjuk.
2. Amíg az oldalas puhul, elkészítjük a rántást, mert ennek ki kell hűlnie. Ehhez az olajat vagy a zsírt egy kisebb lábasban vagy serpenyőben kissé megforrósítjuk, a lisztet beleszórjuk, kevergetve 1-2 perc alatt megfuttatjuk benne, de vigyázzunk, megpirulnia nem szabad!
3. A burgonyát megtisztítjuk, 1,5 centis kockákra vágjuk, egy kisebb fazékba szórjuk. 1 liternyit rászűrünk a hús főzőlevéből, kb. 20 perc alatt majdnem puhára főzzük. A rántást a tejföllel és a tejjel kikeverjük, majd egy kevés forró levest hozzáadunk. Így öntjük a többi leveshez, 2-3 percig forraljuk. Finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük, ha kell utána sózzuk, végül megforrósítjuk benne az oldalast.

Jó tanács

- Őrölt borssal is fűszerezhetjük.
- Kerülhet bele csipetke is.

Kassai burgonyaleves

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 570 kcal