



Hozzávalók:

6 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 25 dkg csiperkegomba, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 2 evőkanál olaj, 1 csapott evőkanál jóféle pirospaprika, 8 dl szűrt húsleves, 1-1 dl zsíros főzőtejszín és tejföl, 1 evőkanál finomliszt, fél kiskanál csípős Piros Arany vagy feleannyi Erős Pista

a gombóchoz:

30 dkg héjában főtt burgonya, só, kb. 3 evőkanál finomliszt, 1 tojás, 2 dkg vaj

1. A burgonyagombóchoz a jól megmosott burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Még forrón meghámozzuk és áttörjük, így hagyjuk kihűlni.
2. A leveshez a szalonnát apró kockákra, a hagymát finomra, a gombát cikkekre vágjuk. A paprikát kicsumázzuk, a paradicsom szárát kimetesszük, mindkettőt egycentis kockákra aprítjuk.
3. A szalonna zsíráját egy kisebb fazékban 2 evőkanál olajon félig kisütjük, majd a hagymát a pörccsödő szalonnára szórjuk és kevergetve üvegesre sütjük. Ez 3-4 perc. A gombát és a paprikát hozzáadjuk, 2-3 percnyi pirítás után a paradicsomot rászórjuk, a pirospaprikával meghintjük. A szűrt húslevessel azonnal, nehogy a paprika megégjen, fölöntjük, 5 percig főzzük. A tejszínt és a tejfölt a liszttel simára dolgozzuk, egy keveset a forró léből belemerünk, majd a paprikás-gombás levest ezzel sűrítjük. Pár percig forraljuk, a Piros Arannyal tüzesítjük, ha kell, utána sózzuk, fűszerezzük. Ha kész, merülőmixerrel pürésítjük.
4. Amíg a levessel bíbelődünk, a burgonyagombóchoz áttört hideg burgonyát a liszttel, a tojással meg a puha (szobahőmérsékletű) vajjal, kissé megsózva összegyúrjuk. 12 diónyi gombócot formálunk belőle és gyöngyöző forrásban lévő, enyhén sózott vízben 12-14 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. Hideg vízzel leöblítjük, a kész krémlevesbe rakjuk és már

tálalhatjuk is.

Jó tanács

- A kis burgonyagombócokat főzés előtt hagymás pirított darált hússal is megtölthetjük, ehhez a mennyiséghez kb. 15 deka kell.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 552 kcal