



Hozzávalók:

1 nagyobbacska füstölt csülök (kb. 1,5 kg), 1 dl olaj (lehet kb. 10 dkg zsír is), 4 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál pirospaprika, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál egész fekete bors, 1 vöröshagyma, 2 babérlevél, 3-3 sárgarépa és petrezselyemgyökér, 50-50 dkg kelkáposzta és fejes káposzta, 50 dkg burgonya, 2 kis pohár (2×150 gramm) tejföl, 1 csokor petrezselyem, 6 főtt fűrtojás

1. A füstölt csülköt a főzést megelőző éjszakára hideg vízbe áztatjuk, hogy véletlen se maradjon sós. Előkészítjük a rántást is. Ehhez az olajat (zsírt) egy kisebb lábasban megmelegítjük, a lisztet beleszórjuk, kevergetve zsemleszínűre pirítjuk, a tűzről levéve a pirospaprikával elkeverjük.
2. Másnap a csülköt egy bográcsban kb. 3 liter vízben feltesszük főni. A megtisztított fokhagymával, az egész borssal, az egészben hagyott vöröshagymával és a babérlevéllel fűszerezzük, 1,5-2 óra alatt puhára főzzük. Akkor jó, ha a húsa kezd leválni a csonttól. Levéből kiemeljük, egy kicsit hűlni hagyjuk, azután kicsontozzuk, 2,5-3 centis kockákra vágjuk. Levéből a fűszereket egy szűrőlapáttal kidobjuk.
3. A megtisztított répát és gyökeret félcenti vastag karikákra, a kétféle kitorzsázott káposztát 3 centis kockákra vágjuk. Együtt a csülök főzőlevébe szórjuk, kb. 35 perc alatt puhára főzzük. Nagyjából félidőben belekeverjük a 2,5 centis kockákra aprított burgonyát is.
4. A tejfölt a rántással meg egy kevés forró lével simára keverjük, ezzel sűrítjük, ízesítjük a levesalapot. Kevergetve 2-3 percig forraljuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, ha kell utána sózzuk. Ha túl sűrű lenne, egy kevés vízzel hígítjuk.
5. A puha kockázott csülköt és a főtt fürjtojást megforrosítjuk benne és már tálalhatjuk is.

6 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 931 kcal, fehérje: 35,3 gramm, zsír: 68,5 gramm, szénhidrát: 42,2 gramm, rost: 13,9 gramm, koleszterin: 177 milligramm