

## Tejszínes sütőtökrémleves libahúsos derelyével



a lekenéshez:  
1 tojásfehérje

Hozzávalók

a leveshez:

50 dkg meghámozott, kimagozott sütőtök (tisztítva mérve), 5 dkg vaj, 5 dl szűrt libahúsleves, 2 dl zsíros főzőtejszín, 1 csapott evőkanál finomliszt, 1-1 csipetnyi őrölt fehér bors, gyömbérpor fél mokkáskanál Erős Pista

a libahúsos derelyéhez:

10 dkg finomliszt, 1 tojás, 1 tojássárgája, só, 1-2 kiskanál hideg víz, 1 kiskanál olaj, kb. 15 dkg levesben főtt zsírosabb libahús (pl. a nyakról lefejtett hús), só, őrölt fekete bors

a tészta nyújtásához:

finomliszt

1. Elkészítjük a leves betétjéül szolgáló derelyét. Ehhez a lisztből a tojással, a tojássárgájával, csipetnyi sóval, és 1-2 kiskanál hideg vízzel tésztát gyúrunk, cipóvá gömbölygetjük, és olajjal leheletvékonyan lekenve, letakarva félretesszük. A tölteléknek szánt húst apróra vágjuk, enyhén megsózzuk, megborsozzuk.
2. A tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapon jó vékonyra nyújtjuk. Egyik felükre a húsos masszából 8, egyenként kiskanálnyi halmokat rakunk (2 derelye jusson mindenkinek). A tésztát a töltelék körül enyhén fölvert tojásfehérjével lekenjük, majd a tészta másik, üresen hagyott felét ráhajtjuk. A töltelék körül tenyerünk élével jól lenyomkodjuk, hogy a tojásfehérje egymáshoz tapassza a tésztát, ne nyíljon ki később, főzés közben. Éles késsel vagy derelyevágóval földaraboljuk, de az is jó, ha nagy pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Enyhén sózott, forrásban lévő vízben 8-10 perc alatt megfőzzük, leszűrjük, leöblítjük.
3. Közben a sütőtöket közepes nagyságú kockákra vágjuk és egy fazékban, a fölolvasztott vajon keverve-rázogatva megforrosítjuk. A levest ráöntjük, fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kb. 20 perc alatt puhára főzzük.
4. A tejszínt a liszttel simára keverjük, egy kevés forró töklevessel elkeverjük, így öntjük a többihez. Pár percig forraljuk, ha kell utanasózzuk, a fehér borssal, a gyömbérporral és az Erős Pistával pikánsra fűszerezzük. Merülőmixerrel simára keverjük.
5. Tálaláskor a leveses tányérokba 2-2 húsos derelyét rakunk és a forró levest ráöntjük.

## Tejszínes sütőtökrémleves libahúsos derelyével

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 578 kcal