

Zöldborsós, tejfölös, füstölt húsos újkrumplileves



Hozzávalók:

30-35 dkg nyers füstölt hús (csont nélkül), 2 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj vagy 1 púpozott evőkanál zsír, 1 csokor petrezselyem, 2-3 ágacska zellerzöld, 1 kg újburgonya, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 evőkanál finomliszt, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, 30 dkg frissen kifejtett zöldborsó (idényen kívül fagyasztott is lehet), 2 dl tejföl, 1 mokkáskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, 1 kiskanál kristálycukor (ez el is maradhat), 1 kiskanál ecet vagy citromlé

a levesbetéthez:

1 tojás, kb. 4 evőkanál finomliszt, kb. 0,5 dl hideg víz,

1. A főzést megelőző este a füstölt húst kb. 2 liter vízben puhára főzzük, levében hűlni hagyjuk, majd hűtőszekrénybe tesszük.
2. Másnap a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és fazékban, a zsíron (olajon), közepes lángon 6-7 perc alatt megfonnyasztjuk, közben kissé megsózzuk, megborsozzuk. A petrezselymet és a zellerzöldet apróra vágjuk, félidőben a hagymához adjuk.
3. Először a liszttel, azután a pirospaprikával szórjuk meg és pirítjuk fél-fél percig. Akkor jó, ha a liszt már sehol nem látszik fehéren benne. Jól elkeverjük, majd a füstölt hús főzőlevével fölöntjük, kevergetve fölforraljuk, kis lángra állítjuk, 15-20 percig főzzük, hogy a hagyma egy kicsit szétmenjen benne.
4. A burgonyát megtisztítjuk, 2 centis kockákra vágjuk. A borsót kifejtjük, a krumplival együtt a levesalapba rakjuk. 10-15 percig főzzük, a közepes kockákra vágott füstölt húst hozzáadjuk.
5. A tejfölt egy kevés forró levessel simára dolgozzuk, így öntjük a fazékba. Pár percig forraljuk, megkóstoljuk, ha kell utána sózzuk, végül az Erős Pistával vagy a csípős Piros

Zöldborsós, tejfölös, füstölt húsos újkrumplileves

Arannyal „tüzesítjük”. Ha pikánsabbra szeretnénk ízesíteni, a cukrot és az ecetet is hozzáadjuk.

6. Szaggathatunk bele galuskát is. Ehhez a tésztához valókból nokedlitésztát keverünk, és mokaáskanállal a levesbe szaggatjuk, és 5 percig főzzük. Akkor érdemes beletenni a levesbe, amikor már benne van a tejföl.

Jó tanács

- Főzhetjük bográcsban is.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a füstölt hús főzése

Egy adag: 598 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.