

Zöldborsós, tejfölös, füstöltcsülkös újkrumplileves



Hozzávalók:

30 dkg nyers füstölt hús (csont nélkül) - lehet másféle füstölt hús is, 2 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj vagy 1 púpozott evőkanál zsír, 1 kg újburgonya, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 2-3 ágacska zellerzöld, 1 evőkanál finomliszt, 1 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 csapott kiskanál kristálycukor (ez el is maradhat), 1 kiskanál ecet vagy citromlé

1. A főzést megelőző este a füstölt húst kb. 2 liter vízben puhára főzzük, levében húlni hagyjuk, majd hűtőszekrénybe tesszük.
2. Másnap a hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy fazékban, az olajon (zsíron), közepes lángon 6-7 perc alatt megfonnyasztjuk. Ez elegendő idő arra, hogy megtisztítsuk a burgonyát és 3 centis kockákra daraboljuk.
3. A hagymát megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel és zellerzölddel fűszerezünk. Először a liszttel, azután a pirospaprikával szórjuk meg és pirítjuk fél percig. Akkor jó, ha a liszt már sehol nem látszik fehéren benne.
4. Jól elkeverjük, majd a füstölt hús főzőlevével fölöntjük, kevergetve fölforraljuk, 15-20 percig főzzük, hogy a hagyma egy kicsit szétmenjen benne, majd belerakjuk a burgonyát és a borsót. 10 percig főzzük, a közepes kockákra vágott füstölt húst hozzáadjuk. (Ha fagyasztott borsóval főzzük, az is ekkor kerül bele.) 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 Arannyal „tüzesítjük”. Ha pikánsabbra szeretnénk ízesíteni, a cukrot és az ecetet is hozzáadjuk.

Jó tanács

- Főzhetjük bográcsban is.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a füstölt hús főzése

Zöldborsós, tejfölös, füstöltcsülkös újkrumplileves

Egy adag: 598 kcal