



Hozzávalók:

5-6 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 1 közepes vöröshagyma, 2 kisebb sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál finomliszt, fél evőkanál piros paprika, 30 dkg csiperkegomba, 2 dl tejföl vagy tejszín (lehet felesben is)

a leves betétjéhez:

1 tojás, csipetnyi só, 3 evőkanál finomliszt

1. A szalonnát félcentis kockákra vágjuk, egy fazékba rakjuk, az olajat ráöntve a zsíráját kevergetve kisütjük. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a szalonnára szórjuk, közepes lángon, 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk. Ezalatt a zöldségeket megtisztítjuk és karikákra, ha nagyok, akkor félkarikákra vágjuk. A hagymához adjuk, pár percig tovább pirítjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezünk, majd először a liszttel, azután a piros paprikával meghintjük.
2. Jól elkeverjük, 1,2 liter vízzel fölöntjük, lefedjük, fölforraljuk. A gombát felszeleteljük, a levesalaphoz adjuk. Addig főzzük, amíg az összes zöldség roppanásra nem puhul. Ez kb. 10 perc.
3. A galuskához a tojást egy kevés sóval és a liszttel összedolgozzuk, a levesbe szaggatjuk. 2 percig főzzük, félrehúzzuk. A tejfölt egy kevés forró levessel simára keverjük, így öntjük a többi leveshez és éppen csak megforrosítjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 403 kcal

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