



Hozzávalók 2,2 liter leveshez:  
80 dkg marhacsont, 40-50 dkg szárnyasaprólék (farhát, nyak, szárny), 30 dkg durvára darált marhalapocka, 2 tojásfehérje, 1 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), 4 liter víz, kb. 2 csapott evőkanál só, 30 dkg sárgarépa, 15 dkg petrezselyemgyökér, 15 dkg kelkáposzta, 12 dkg csiperkegomba, 12 dkg vöröshagyma, 12 dkg zellergumó, 3-4 gerezd fokhagyma, kis darabka friss gyömbér, fél mokkáskanálnyi reszelt szerecsendió, 1 evőkanál egész fekete bors, 1 csokor petrezselyem szára

1. A földarabolt marhacsontot és a szárnyasapróléket leforrázzuk, hideg vízben átmoszuk.
2. A leveses fazékban a darált húst a kissé fölvert tojásfehérjével meg a paradicsompürével elkeverjük, majd 4 liter hideg vízzel fölengedjük. Megsózzuk, a leforrázott csontot és az apróléket hozzáadjuk, majd kevergetve (különben könnyen leég) a tűzre tesszük.
3. Közben az összes zöldséget alaposan megmossuk, megtisztítjuk, a készülő levesbe rakjuk. A gyömbérrel, szerecsendióval és a borssal fűszerezük, és beledobjuk a petrezselyemszárat is. Többször belekeverve fölforraljuk.
4. Kis lángra állítjuk, ügyelve arra, hogy csak gyöngyözve forrjon, és 2-2,5 órán át főzzük. A tűzről levéve 15-20 percig ülepedni hagyjuk, majd ritka szövésű gézvásznon vagy tiszta konyharuhán átszűrjük.

2,2 liter leves

Elkészítési idő: 3,5 óra

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