

Zöldborsós csirkegombóclevés - Gullner Gyula mesterszakács receptje



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a leveshez:

1 vöröshagyma, 3-4 közepes sárgarépa, 3 közepes petrezselyemgyökér, 1 nagy csokor petrezselyem, só, 12 db csirkeszárnytő („mini combocska”, a szárny belső, a csirke testéhez legközelebb eső része), 8 dkg vaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál kristálycukor, 50 dkg frissen kifejtett cukorborsó (idényen kívül fagyasztott is lehet), 2 evőkanál finomliszt

a csirkegombóchoz:

40 dkg csirkemellfilé, 1 zsemle, 1 tojás, 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehérbors, 1 csapott kiskanál jóféle

pirospaprika

a gyorsgaluskához:

1 tojás, 3 púpozott evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál só, 2 evőkanál hideg víz

1. Az összes zöldséget megmossuk, megtisztítjuk, a kétféle répa és a hagyma héját, valamint a petrezselyem szárát fazékba rakjuk, 2,5 liternyi vizet ráöntünk. 1 evőkanál sóval ízesítjük, a tűzre tesszük. Ez lesz majd az alaplé, amivel a levest fölöntjük. Csak kevés helyen kapni bontott szárnyat, így ha egészben vásároltuk, akkor a forgónál 3 részre vágjuk. Ehhez a recepthez csak a „mini combocska” kell, a középső részt tegyük el vagy csak simán süssük ki, a csúcsos szárnyvégeket pedig dobjuk az alaplébe. A hagymát finomra, a répát és a gyökeret félkarikákra, a petrezselymet vágjuk.

2. A vajat fazékban fölolvastjuk, a hagymát rászórjuk, és 8-10 perc alatt közepes lángon megfonnyasztjuk, közben gondolatnyit megsózzuk. A pirospaprikával meghintjük, a csirkeszárnyat, és a félkarikákra vágott zöldséget hozzáadjuk, 1 percig pirítjuk. 2 deci vizet öntünk rá, 1-1 kiskanálnyi sót és cukrot rászórunk, és lefödve, kis lángon pároljuk kb. 20 percig. Ezután fedő nélkül nagy lángon pároljuk kb. 10 percig. Úgy kalkuláljunk, hogy a végére zsírjára süljön. (Ha maradna rajta lé, leöntjük, és később visszaöntjük a levesbe.)

3. Közben elkészítjük a húsgombócokat. A mellfilét kis kockákra vágjuk, gyorsvágógépbe rakjuk. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, a húsrá morzsoljuk, és beleütjük a tojást is. Megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával fűszerezzük és a gép segítségével egynemű masszát készítünk belőle. (Gyorsvágógép híján a húst kis lyukú tárcsán át ledaráljuk, és

Zöldborsós csirkegombóclevés - Gullner Gyula mesterszakács receptje

adjuk hozzá a kifacsart zsemlét stb.). Megnedvesített kézzel 12 kis gombócot szaggatunk belőle.

4. Amikor a zöldséges cserkeszárny zsírára sült, a borsót hozzáadjuk, a finomra vágott petrezselyemmel és a liszttel megszórjuk, kevergetve 1 percig pirítjuk, azután rászűrjük az alaplevet. Kis rést hagyva leföldjük, és kis lángon forraljuk föl, így még ízesebb lesz a leves. Amint forr, a húsgombócokat a levesbe rakjuk. Addig főzzük, míg a leves minden alkotója megpuhul. Közben a gyorsgaluskához valókat összekeverjük, a levesbe szaggatjuk. Végül a levest ha kell, utána sózzuk, egy kevés cukorral ízesítjük.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 411 kcal

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