

Zöldborsós csirkegombóclevés - Gullner Gyula mesterszakács receptje



Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók

a leveshez:

1 vöröshagyma, 8 dkg vaj, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 50-60 dkg csirkeszárnytő („mini combocska”, a szárny belső, a csirke testéhez legközelebb eső része), 2-2 közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér, só, kristálycukor, 50 dkg frissen kifejtett cukorborsó (idényen kívül fagyasztott is lehet), 1 nagy csokor petrezselyem, 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

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és egy fazékban, a megolvasztott vajon, közepes lángon megfonnyasztjuk. A pirospaprikával meghintjük, a csirkeszárnyat, és a félkarikákra vágott zöldséget hozzáadjuk. Egy pohárnyi vizet öntünk rá, 1-1 kiskanálnyi sót és cukrot beleszórunk, és lefödve, kis lángon pároljuk kb. 30 percig, pontosabban addig, míg a hús félig megpuhul. Közbe elfövő levét póroljuk, de úgy kalkuláljunk, hogy a végére majdnem zsírára süljön.

2. A borsót hozzákeverjük, lefödve pár percig pároljuk úgy, hogy most már zsírára süljön. A finomra vágott petrezselyemmel és a liszttel megszórjuk, kevergetve 1 percig pirítjuk, azután 2 liter vízzel fölöntjük. Kis rést hagyva lefödjük, és kis lángon forraljuk föl, így még ízebb lesz a leves.

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 porospaprikával fűszerezzük. Megnedvesített kézzel apró gombócokat szaggatunk belőle, és a forrásban lévő levesbe rakjuk. Addig főzzük, míg a leves minden alkotója megpuhul. Ha kell, utána sózzuk, egy kevés cukorral ízesítjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 617 kcal