

Sztrapacskaléleves - Dombrádi Lászlóné, Kati néni receptje



Hozzávalók:

1 evőkanál sertészsír, 1 apró vöröshagyma,
1 kiskanál finomliszt, 5-6 dl házi
paradicsomlé, kb. 1 liternyi sztrapacska
főzőlé, őrölt fekete bors, kis darabka zeller,
1 ág zellerzöld (szárított is lehet)
a leves betétjéhez:
kb. 2 maréknyi félretett sztrapacska tészta

1. A zsírt egy fazékban fölolvastjuk, majd a megtisztított és apróra vágott hagymát megfuttatjuk rajta. A liszttel meghintjük, fél percig kevergetve pirítjuk. Ezt a vékony rántást a paradicsomlével fölöntjük, kevergetve fölforraljuk.
2. A sztrapacska főzőlevéből kb. 1 liternyit ráöntünk, de vigyázzunk, egészen az alja ne kerüljön bele, mert az tele van törmelékkel. Megborsozzuk, a megtisztított zellert és a zellerzöldet belerakjuk. Fölforraljuk, kis lángra állítjuk, és kb. 10 percig főzzük.
3. A sztrapacska tésztájából egy vágódeszkáról, késsel apró galuskákat szaggatunk bele, hogy ne csak egy híg lé legyen. Pár percnyi főzés után megkóstoljuk, ha kell utanasózzuk, borsozzuk, és már tálalhatjuk is.

Megjegyzés

- Amikor Kati néni a házi rétes anyagát készítette (receptjét lásd a rétesek című fejezetnél), valahogy szóba került a sztrapacska. Kati néni elmondta, néhány éve a Vanyarcon megrendezett Haluskafesztivál és sztrapacskafőző-versenyen tanulta meg, hogy a sztrapacska főzőlevét sem dobják ki. A helyszínen házi paradicsomlével keverve, poharakba merve kínálták. Ezt aztán otthon a család szájaíze szerint egy kicsit átalakította, így született meg sztrapacskaléleves.

5 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 271 kcal