



Hozzávalók:

1 kg füstölt oldalas (lehet másféle füstölt hús is), 1 kg savanyú káposzta, 1 közepes vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 1 kis doboz (2,5 dkg) szárított gomba vagy gombakeverék, 25 dkg jóféle füstölt kolbász, 1 csapott kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, 5-7 dkg füstölt szalonna, 1 kiskanál jóféle pirospaprika
a tálaláshoz:
tejföl

1. A füstölt oldalast 2-3 részre vágjuk, majd egy fazékban, annyi vízben (kb. 2,5 liter), amennyi jócskán ellepi puhára főzzük, azután levéből kiemelve húlni hagyjuk.
2. A savanyú káposztát ha túl savanyúnak találnánk kissé leöblítjük, majd néhány vágással rövidebbre aprítjuk, hogy a szálai ne legyenek olyan hosszúak. A hús főzőlevébe tesszük, a finomra vágott hagymával, a zúzott fokhagymával és a szárított gombával együtt. Nagy lángon fölforraltjuk, majd kis rést hagyva lefödjük és kis lángon kb. 35 perc alatt majdnem puhára főzzük.
3. A kolbászt, miután héját lehúztuk, karikákra vágjuk, a káposztához adjuk. Az Erős Pistával (csípős Piros Arannyal) ízesítjük, kb.10 perc alatt készre főzzük.
4. Ezalatt a szalonnát apró kockákra vágjuk, egy serpenyőben a zsíráját kisütjük, majd a tűzről lehúzva a pirospaprikát hozzákeverjük. A kész leveshez adjuk, amit megkóstolunk, ha kell utána sózzuk, ízesítjük. Tálaláskor 1-1 kanálka tejjel díszítjük.

Jó tanács

- Az eredeti receptben nem szerepel, de még pikánsabbá teszi a leves ízét, ha a vége felé jó 1 kiskanálnyi majoránnával is fűszerezzük.
- Aki paleo vagy tejérzékeny étrendet tart, tejjel nélkül tálalja.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a füstölt hús főzése (kb.2 óra)

Egy adag: 370 kcal