Hozzávalók:
2-3 sárgarépa (tisztítva 30 dkg), 2 petrezselyemgyökér (tisztítva 20 dkg), 3 evőkanál olaj, 5 dl víz, só, őrölt fekete bors, 50 dkg darált sertéshús (pulykafelsőcomb is lehet), 1 csapott kiskanál jóféle pirospaprika, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél mokkáskanál őrölt kömény, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 liter finom savanyúkáposzta-lé, 2-3 dl tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt, fél kiskanál csípős Piros Arany
a tálaláshoz:
kis darab friss torma

1. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, félkarikákra vágjuk, majd fazékban, az olajon kevergetve 4-5 percig pirongatjuk. A vizet ráöntjük (ha nem túl sós, nem túl savanyú a káposztalé, akkor víz helyett azt is tehetünk hozzá, ahogy a videóban is látható), megborsozzuk, és lefödve 12-15 perc alatt majdnem puhára főzzük.
2. Közben kolbászhúst készítünk: a darált húst a pirospaprikával, a borssal, a köménnyel, a zúzott fokhagymával és 1 kiskanál sóval összedolgozzuk. A masszából apró gombócokat formálunk.
3. A káposztalé felét a félpuha zöldséghez adjuk. Amint forr, a húsgombócokat belerakjuk, 12-15 perc alatt megfőzzük. A tejfölt a liszttel és a maradék káposztalével simára keverjük, a levest ezzel ízesítjük-sűrítjük, utánasózzuk, borsozzuk, a csípős Piros Arannyal ízesítjük.
4. A tormát megtisztítjuk, lereszeljük, 4 levesestányérban elosztjuk, majd a forró levest rámerjük. Puha házikenyérrel tálaljuk.

Jó tanács
– A leves ízét alapvetően az határozza meg, hogy milyen a savanyú káposzta leve, amit használunk hozzá. Optimálisan 1,5 liter káposztalevet használunk, de ha túl intenzív, túl sós vagy túl savanyú, akkor a harmadát vagy akár a felét vízzel helyettesítsük!

5 főre
Elkészítési idő: 40 perc
Egy adag: 391 kcal