



Hozzávalók:

1 pulykacomb, 1 pulykaszárny, 1 pulykagerinc, só, 4 sárgarépa, 3 petrezselyemgyökér, fél zeller, fél karalábé, 1 vöröshagyma, néhány szem fekete bors, 2-3 ágacska friss vagy 1 mokkáskanál szárított kakukkfű, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, kb. 20 dkg fagyasztott zöldborsó (idényben friss), 20 dkg csiperkegomba a májgombóchoz:

negyed csokor petrezselyem, fél fej vöröshagyma vagy 1 kiskanál Univer vöröshagymakrém, 1 evőkanál (3 dkg) zsír vagy 3 evőkanál olaj, 15 dkg pulykamáj (lehet csirke- vagy sertésmáj is), 1 zsemle,

1 tojás, kb. 2-2 evőkanál finomliszt és zsemlemorzsa, só, őrölt fekete bors, 1 mokkáskanál majoránna

az almamártáshoz:

4 alma, 3 evőkanál kristálycukor, egy darabka fahéj, 2-3 szegfűszeg, fél citrom leve, késhegynyi só, 5 dkg vaj, 2 evőkanál finomliszt, 2 dl tej, 3-3 evőkanál tejföl, főzőtejszín és fehérbor

1. A pulykacombot a forgónál kettévágjuk. Az alsócomb alsó vékony részét ujjnyi magasságban kiskéssel körbevágjuk, így láthatóvá válnak a benne lévő inak, amiket harapófogóval kihúzzunk belőle. Jól megmossuk a szárnyal meg a gerinccel együtt, és mindet egy fazékba rakjuk. Annyi vizet öntünk rá, amennyi három ujjnyira ellepi. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, és a tetején keletkező szürkés habot folyamatosan leszedjük róla. Megsózzuk, - kezdésképpen 1 csapott evőkanálnyi szórjunk bele -, kis rést hagyva lefődjük, és főzni kezdjük.

2. A zöldségeket megtisztítjuk, félbe vagy negyedekbe vágva a húsokhoz adjuk, és belerakjuk a petrezselyem összekötözött szárát, ha van, 1 ág zellerzöldet is. A hagymát héjastól, jól megmosva tesszük hozzá. A borssal és a kakukkfűvel fűszerezzük, a Piros Arannyal ízesítjük, és kis lángon, gyöngyöző forralással kb. 2,5 órán át főzzük, ezalatt a hús biztosan megpuhul. Nagyjából 20 perccel azelőtt, hogy elkészülne, belefőzzük a borsót és a fölszeletelt gombát is. Ha kell, ekkor utanasózzuk.

3. Amíg a leves fő, bekeverjük a májgombóc masszáját. A petrezselymet és a hagymát

finomra vágjuk, majd a zsíron vagy olajon kevergetve megfonnyasztjuk. Ha hagymakrémmel készül, akkor azt elég éppen csak fél percig pirítani. Húlni hagyjuk. A májat ledaráljuk. A zsemlet hideg vízbe áztatjuk, kifacsarjuk, a májhoz daráljuk. A végét 1 kisebb szelet kenyérral nyomjuk ki, mert az egész zsemle kell a májas keverékbe. A tojást beleütjük, a lisztet és a morzsát hozzáadjuk, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, amajoránnával fűszerezzük. Alaposan összedolgozzuk, félretesszük.

4. A levesben főtt puha húst almamártással tálaljuk majd, most van idő rá, hogy kényelmesen megfőzzük. A mártáshoz az almát meghámozzuk, félbevágva magházát kivájjuk, húsát 2 centis kockákra vágjuk. Egy kisebb lábasba rakjuk, 4 deci vizet öntünk rá, megcukrozzuk, a fahéjjal és a szegfűszeggel fűszerezzük. Egy kevés citromlével és sóval ízesítjük, lefödve kb. 5 perc alatt puhára főzzük. Közben a vaját egy kis lábasban fölolvasztjuk, és a lisztet kevergetve megfuttatjuk rajta, de megpirítani nem szabad. A tejet ráöntjük, kevergetve sűrűre főzzük, majd rászűrjük a puha alma főzőlevét is. Habverővel kevergetve mártás sűrűségűre főzzük, közben a tejföllel, a tejszínnel és a borral ízesítjük. Ha kész, fahéj és szegfűszeg nélkül hozzákeverjük a puha almát is.

5. Amikor a leves kész, 2 merőkanálnyit egy kisebb lábasba szűrünk belőle, és fölforraljuk. A májas masszából kisebb gombócokat formálunk, és a levesben, kis lángon kb. 15 percig főzzük. Praktikus először csak egy gombócot megfőzni, mert ha túl lágy lenne, egy kevés morzsát keverhetünk még hozzá, nehogy szétfőjön.

6. A többi levest egy tiszta konyharuhán vagy gézvásznon átszűrjük. A répát és a gyökeret (lehet a zellert és a karalábét is) fölszeleteljük, a gombával és a borsóval együtt leveses tányérokba rakjuk, és a forró levest rámerjük. A puha húst főfogásként, a leves után, a megforrosított almamártás kíséretében tálaljuk.

Megjegyzés

- Az eredeti recept szerint több személyre főzik egy kisebb egész pulykából, aminek csak a melle húsát fejtik le, és teszik el más étel készítéséhez.

5 főre

Elkészítési idő: bő 3 óra

Egy adag leves és hús almamártással: 780 kcal • fehérje: 50,0 gramm • zsír: 33,9 gramm • szénhidrát: 68,2 gramm • rost: 13,5 gramm • koleszterin: 325 milligramm