

## Csókakői kolbászleves - Unger Károly mesterszakács receptje



### Hozzávalók:

2-3 közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 kisebb semmiesetre sem fás zeller, 1 kisebb karalábé, 1 vöröshagyma, 7 dkg zsír vagy 6 evőkanál olaj, 1 kis csokor petrezselyem, 1,2-1,5 liter csontleves (leveskockából is lehet), só, őrölt fekete bors, ecet, 4 tojás, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 20 dkg füstölt kolbász

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A kétféle répát, a zellert és a karalábét 1,5-2 centis kockákra, a hagymát finomra vágjuk.
2. A zsír (olaj) kétharmadát egy fazékban megforrósítjuk, és a hagymát közepes lángon megfonnyasztjuk rajta. A fölkockázott zöldséget hozzáadjuk, és kevergetve 8-10 percig saját levében pároljuk. Az apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk, 1 percig kevergetve pirítjuk, azután a csontlevessel fölöntjük. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefődjük, és kb. 25 perc alatt puhára főzzük.
3. Amíg a leves fő, bevert, azaz buggyantott tojást készítünk. Ehhez egy lábasban enyhén sós, ecetes vizet forralunk. Kis lángra állítjuk, a tojásokat egyesével beleütjük. Evőkanállal a fehérjét a sárgája köré hajtjuk hogy szép formás legyen. 3-4 percig főzzük, szűrőlapáttal kiemeljük. Ha csinosítani akarjuk, akkor vágódeszkára téve kiskéssel a foszlányait levágjuk. Tálalásig langyos vízben tartjuk.
4. A lisztet a tejfölből simára keverjük, ha kell egy kevés hideg vizet is öntünk hozzá. Egy merőkanálnyit a forró levesből belemerünk, elkeverjük, majd a többi leveshez öntjük, s kevergetve 2-3 percig főzzük.
5. A kolbászt, miután bőrét lehúztuk, karikákra vágjuk, és a maradék zsíron vagy olajon, egy serpenyőben színesre sütjük, zsírával együtt a levesbe rakjuk. Minden tányérba rakunk egy lecsöpögtetett bevert tojást, és a forró zöldséges levest rámerjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

## Csókakói kolbászleves - Unger Károly mesterszakács receptje

Egy adag: 500 kcal • fehérje: 18,2 gramm • zsír: 37,1 gramm • szénhidrát: 22,5 gramm • rost: 9,2 gramm • koleszterin: 251 milligramm