

## Csirkehúsleves májas daragaluskával



### Hozzávalók:

3 csirkefarhát, 6 csirkeszárny, 6-8 tisztított csirkeláb, maréknyi tisztított zúza, 5-6 sárgarépa, 2-3 petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, kis darabka karalábé, 1 cikk kelkáposzta, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál egész fekete bors, só, fél kiskanál jóféle

pirospaprika

a májas daragaluskához:

3 közepes nagyságú (héj nélkül mérve egyenként 5 dkg-os) tojás, 10 dkg vaj vagy zsír, 20 dkg búzadara, só, fél csokor petrezselyem, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi sütőpor, 2 csirkemáj szív nélkül (8 dkg)

1. A farhátat és a szárnyakat megmossuk, egy fazékba rakjuk. A csirkelábakat megnézzük, tényleg jól meg vannak e tisztítva: ha kell, „pikkelyes” bőruket kiskéssel lekapargatjuk, ha rajta lennének a körmök, azokat még késsel lecsapjuk. Megmossuk a zúzával együtt, a többi húshoz adjuk.
2. Annyi (kb. 2,5 liter) vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi, s nagy lángon fölforraljuk. Ezután kis lángra állítjuk, hogy csak gyöngyözve forrjon. Közben az összes zöldséget megtisztítjuk, a répát és a petrezselyemgyökeret negyedekbe vágjuk, a zellerrel, karalábéval és kelkáposztával együtt a leveshez adjuk. A főszeletelt fokhagymával és az egész borsal fűszerezük, megsózzuk - kezdjük 1 csapott evőkanálnyival. 20-25 percnyi főzés elteltével már lesz a leves tetején egy kevés zsír, ebbe szórjuk bele a pirospaprikát. Kis lángon főzzük 1,5 órán át, ekkor megkóstoljuk, ha kell, utána sózzuk, azután leszűrjük.
3. Amíg a leves fő, elkészítjük a betétjét. Ehhez a tojásokat a puha vajjal, a búzadarával, fél kiskanál sóval, a finomra vágott petrezselyemmel, a borsal és a sütőporral alaposan összekeverjük. A májat késsel elkaparjuk vagy nagyon apróra vágjuk, az előzőekbe dolgozzuk. 10 perc pihentetés után evőkanállal enyhén sózott, gyöngyöző forrású vízbe szaggatjuk, nagyon kis lángon 20-25 percig főzzük, majd szűrőlapáttal kiemeljük.
4. Tálaláskor a daragaluskákat tányérba rakjuk, a forró levest rámerjük. A puha zöldséget és húst külön kínáljuk hozzá, amiből ki-ki a kedvére szedhet.

6 főre

## Csirkehúsleves májas daragaluskával

Elkészítési idő: 2 óra 20 perc

Egy adag: 547 kcal