

Burgonyagombóclevés



Hozzávalók:

1 vöröshagyma, 5 evőkanál olaj, 2 gerezd fokhagyma, 2 kiskanál jóféle pirospaprika, 2 evőkanál finomliszt, 1,5 liter víz, 1 húsleveskocka, só, fél kiskanál őrölt köménymag, csipetnyi őrölt fekete bors
a burgonyagombóchoz:
40 dkg lisztes fajtájú, héjában főtt, még melegen áttört és kihűlt burgonya, 12-15 dkg finomliszt, 1 tojás, só

1. A vöröshagymát megtisztítjuk, nagyon finomra vágjuk és közepes lángon, az olajon 7-8 perc alatt megfonnyasztjuk. A tűzről levéve a zúzott fokhagymát meg a pirospaprikát hozzákeverjük. A liszttel megszórjuk, kis lángon világosbarnára pirítjuk, a vízzel fölöntjük. A leveskockát belemorzsoljuk, megsózzuk, kevergetve 2-3 percig forraljuk, a köménnyel meg a borssal fűszerezzük.
2. Közben a kihűlt burgonyát a liszttel és a tojással összedolgozzuk, enyhén megsózzuk. 24 kis gombócot formálunk. A levesben 8-10 perc alatt megfőzzük. Ha a levest túl sűrűnek találjuk, egy kevés vízzel hígíthatjuk, ha kell utánafűszerezzük.

Jó tanács

- Vegetáriánusok húsleveskocka helyett zöldségalaplével főzzék.

4 főre

Elkészítési ideje: 35 perc

Egy adag: 373 kcal