



Foto: Balogh Tamás

Hozzávalók:

60 dkg levescsont, 30 dkg marhalapocka, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, kis darabka zeller, 1 kis vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, só, néhány szem fekete bors, 2-3 tojássárgája, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl a levesbetéthez (a húsos derelyéhez): 20 dkg finomliszt, 3 tojás, só, 1 apró vöröshagyma, 2-3 dkg zsír vagy 2 evőkanál olaj, őrölt fekete bors, majoránna, negyed csokor petrezselyem

1. A leforrázott csontból, a hússal és a megtisztított zöldségekkel, sóval ízesítve, egész borssal fűszerezve tartalmas húsleveset főzünk. Amikor kész, leszűrjük.
2. Amíg a leves fő, a leves betétjéhez való lisztet egy tálba kimérjük. 1 kiskanányit kiveszünk belőle, félretesszünk. A tojásokat fölverjük, egy tojásnyit ebből is kiveszünk, és félretesszük. A többit a tálban lévő liszthez öntjük, csipetnyit megsózzuk, majd szükség szerint 1-2 kiskanál hideg vizet hozzáadva tésztát gyúrunk belőle. Letakarva pihentetjük.
3. A levesben főtt, kihűlt marhahúst ledaráljuk. A hagymát finomra vágjuk, a zsíron (olajon) kevergetve megfonnyasztjuk. A húst rárajuk, kevetgetve pár percig pirítjuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés majoránnával és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezük. A félretett kiskanálnyi liszttel meghintjük, kevergetve 1-2 percig pirítjuk, majd 2-3 evőkanálnyi levest öntünk rá. Éppen csak 1 percig forraljuk, azután a tűzről levéve belekeverjük a félretett tojás felét is.
4. A gyúrt tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon 2 milliméter vékonyságúra kinyújtjuk. Félbe- majd visszahajtjuk, így látjuk, hová halmozhatjuk a töltelékét. A húsos masszából kiskanállal apró - úgy kalkuláljunk, hogy 24 apró derelye legyen majd - halmokat rakunk a tészta egyik felére. A húsos massa körül a maradék tojással körbekenjük, a tészta másik felét ráhajtjuk, a tészták találkozásánál tenyerünk élével jól lenyomkodjuk. Derelyevágóval föl vágjuk, majd enyhén sós, forrásban lévő vízben kifőzzük, leszűrjük, lecsöpögtetjük.
5. A leveshez való tojássárgáját a tejföllel elhabarjuk, majd a leveshez öntjük, és kevergetve megforrosítjuk, de vigyázzunk, ne forraljuk föl. Utána ízesítjük, végül a forró derelyékre merjük.

Angazsabu leves - Lukács István mesterszakács receptje

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 583 kcal • fehérje: 29,4 gramm • zsír: 29,8 gramm • szénhidrát: 48,4 gramm •
rost: 6,3 gramm • koleszterin: 349 milligramm