



#### Hozzávalók:

3 újhagyma, 3-4 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 evőkanál olívaolaj, 30-35 dkg sárgarépa, só, kb.1,5 liter szűrt húsleves vagy csontokból főzött alaplé (vegetáriusoknak zöldségerőleves), 50 dkg szegfűgomba, 15-15 dkg fagyasztott zöldborsó és zöldbab

#### a vajsgaluskához:

6 dkg vaj, 2 tojás, 10 dkg finomliszt, csipetnyi só, csipetnyi őrölt fekete bors, egy kevés petrezselyem

1. Az újhagymát megtisztítjuk, vékonyan felszeleteljük, egy kicsit szétszedetjük. A vajat (margarint) az olajjal együtt egy kicsit megforrosítjuk, a hagymát 3-4 perc alatt megfuttatjuk rajta. A sárgarépát megtisztítjuk, negyedekbe vágjuk, felszeleteljük, a hagymára dobjuk. 2-3 perc alatt átforgatjuk, enyhén megsózzuk, majd egy kevés levest (alaplevet) öntünk alá, ne hogy megégjen. lefödve, kis lángon kb.15 percig puhítjuk, majd fölöntjük a maradék levessel és nagy lángon fölforraljuk.

2. A szegfűgombát és a fagyasztott zöldségeket hozzáadjuk, lefödve, kis lángon újabb kb.15 percig főzzük.

3. Közben a puha (szobahőmérsékletű) vajat jól kikeverjük, majd a tojásokat egyenként hozzáadva tovább habosítjuk. A lisztet beledolgozzuk, csipetnyit megsózzuk, megborsozzuk, egy kevés apróra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. Kiskanállal fél kiskanálnyi galuskákat szaggatunk belőle a forró levesbe. 3-4 percig főzzük, és már tálalhatjuk is.

#### Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

#### Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

## Szegfűgombaleves divatosan – készítette Csigó János mesterszakács

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltsa be gombaszakértővel!

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 470 kcal • fehérje: 15,4 gramm • zsír: 27,7 gramm • szénhidrát: 39,3 gramm • rost: 9,9 gramm • koleszterin: 38 milligramm