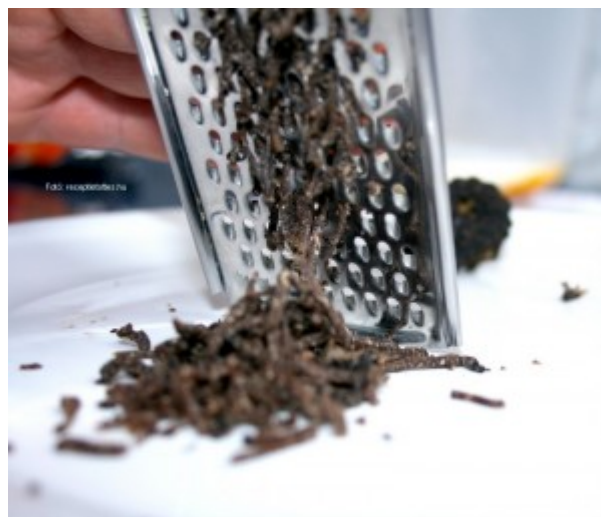


Erőleves szarvasgombás tojáskocsonyával és zöldségrózsével – készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

kb. 1,5 liternyi hagyományos módon főzött erőleves (a legjobb fácánból vagy gyöngytyúkból)
a zöldségrózséhez:

Erőleves szarvasgombás tojaskocsonyával és zöldségrózsével –
készítette Csigó János mesterszakács

arasnyi póréhagymazöld, só, 2-2 közepes sárgarépa és petrezselyemgyökér, 1 közepes, zsenge zellergumó

a szarvasgombás tojaskocsonyához:

4 tojássárgája, 1,5 dl főzőtejszín, só, őrölt fekete bors, 1-1,5 dkg szarvasgomba

1. A tojaskocsonyához a szarvasgombát sajtreszelőn lereszeljük. A tojássárgáját a tejszínnel elhabarjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a reszelt szarvasgombát hozzáadjuk. Összekötözött műbélbe töltjük, a másik végét is elkötjük. Enyhén sózott, forrásban lévő vízbe tesszük, és gyöngyöző forralással 30-35 percig főzzük.

2. Közben a póréhagymazöldet először félbe, majd vékony csíkokra vágjuk. Ezután enyhén sózott, forrásban lévő vízbe rakjuk, fél percig főzzük, majd hideg vízbe rakjuk, hogy lehűljön. A répát, a gyökeret és a zellert megtisztítjuk, majd gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. Csinos kis kötegekbe (rözsékbe) rendezzük, amiket a leforrázott pórécsíkokkal összekötözünk.

3. Az erőlevest megforrosítjuk, és a zöldségrózséket 6-7 perc alatt roppanósra főzzük benne. A műbélből kicsomagolt, karikákra vágott tojaskocsonyával tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + a leves főzése

Egy adag: 248 kcal