

## Kapros zöldséges malacleves burgonyagombóccal



### Hozzávalók:

65 dkg kicsontozott bőrös malaccomb vagy lapocka (csülök is lehet), 20 dkg vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 púpozott evőkanál sertészsír (lehet 5-6 deka füstölt szalonna vagy 4 evőkanál olaj is), kb. 1 evőkanál só, 1,5 evőkanál pirospaprika, fél kiskanál csípős Piros Arany, őrölt fekete bors, 25 dkg sárgarépa, 25 dkg csiperkegomba, 25 dkg fagyasztott

zöldborsó, 1 csokor kapor  
a burgonyagombóchoz:

50 dkg főzni való burgonya, 1 tojás, 15 dkg finomliszt, só, őrölt fekete bors, 1 kiskanálnyi finomra vágott petrezselyem

1. A burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük, még melegen meghámozzuk, szitán áttörjük, hűlni hagyjuk.
2. A malachúst bőröstől 1,5 centis kockákra vágjuk. A hagymát finomra aprítjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk.
3. Fazékban a zsírt fölolvasztjuk, a hagymát rádobjuk. Enyhén megsózzuk, kevergetve kb. 8 perc alatt megfonnyasztjuk. Az utolsó 2 percre hozzáadjuk a fokhagymát is. Rákerül a malachús, amit kevergetve fehéredésig pirítunk, kissé megsózzuk. 1 evőkanál pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, 3 deci vizet öntünk rá, a Piros Arannyal tüzesítjük, és lefödve, kis lángon párolni kezdjük, közben elfővő levét pótoljuk.
4. A megtisztított répát félkarikákra, a gombát cikkekre vágjuk. A főtt burgonyát (tisztítva 40 dkg) a tojással és a liszttel összedolgozzuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, 30 kis gombócot szaggatunk belőle. Kb. 30 perc elteltével a répát a húshoz keverjük, majd fölöntjük annyi vízzel, hogy összesen kb. 2 liternyi folyadék legyen rajta. Lefödve, nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, fél evőkanál pirospaprikát a készülő leves tetején összegyűlt zsiradékba szórunk. A gombát és a krumpligombócokat belerakjuk, kb. 10 percig főzzük, majd a borsót és a fölaprított kaporot is hozzáadjuk, így főzzük készre. Megkóstoljuk, ha kell, utánaízesítjük.
5. Aki szereti, tejfőllel is gazdagíthatja.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Egy adag: 487 kcal

## Kapros zöldséges malacleves burgonyagombóccal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.