



Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma, 1-1 szép petrezselyemgyökér és sárgarépa, 15 dkg csiperkegomba, 3-4 evőkanál olaj, 1,5 liter víz, 2 húsleveskocka, 1 kiskanál kristálycukor, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 dl tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 2 evőkanál mustár, fél citrom leve
a sonkagaluskához:

1 dl tej, 1 tojássárgája, 10 dkg darált füstölt hús, 4 evőkanál finomliszt, 1 kisebb vöröshagyma, fél csokor petrezselyem, 1 csapott mokkáskanál só

1. A leveshez való zöldséget megtisztítjuk. A hagymát finomra, a gyökeret meg a répát vékony csíkokra vagy hasábokra, a gombát szeletekre vágjuk.
2. Az olajon a hagymát közepes lángon 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk. Utána a fölcsíkozott zöldséget rászórjuk, 4-5 percig pároljuk, majd a gombával még 2 percig puhítjuk. A vizet ráöntjük és beledobunk egy leveskockát is. A cukorral ízesítjük, megsózzuk, megborsozzuk, 5 percig főzzük.
3. Közben a tejfölt a liszttel meg a mustárral simára keverjük, egy kevés forró levest belemerünk, majd ezzel be is sűrítjük. 1-2 percig forraljuk, végül a citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük.
4. Amíg a leves fő, elkészítjük a sonkagaluskát. Ehhez először a másik húsleveskockát kb. 1,5 liter vízben fölforraljuk. A tejet a tojássárgájával elkeverjük, majd a húst meg a lisztet hozzáadjuk. A tisztított, lereszelt vöröshagymával és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezünk, kissé megsózzuk. Két mokkáskanalat a lobogva forró ételízesítő vízbe mártunk, és a masszát ezek segítségével gömbölygetve beleszagatjuk. 4-5 percig gyöngyözve főzzük, majd leszűrjük, a levesbe rakjuk, és azonnal tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 434 kcal