

Tárkonyos húsvéti leves



Hozzávalók:

1 kis fej vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1,2 liter víz, 30 dkg főtt, füstölt sonka vagy csülök, 1 evőkanál ételízesítő por, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-1 dl tejföl és főzőtejszín, 1 kiskanál szárított tárkony (a friss még zamatosabb), 1 evőkanál mustár, 1-2 kiskanál tárkonyos ételecet (citromlével is helyettesíthetjük), 2-3 ecetes uborka, 8 főtt fűrjtojás (nagyobb ételmszerüzletekben főzve, tisztítva kapható)

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, majd kevergetve az olajban 2 perc alatt megfonnyasztjuk. A liszttel megszórjuk, fél percig pirítjuk, a vízzel fölöntjük. Kevergetve, nagy lángon fölforraljuk.
2. Közben a füstölt húst csíkokra vágjuk. A húst a levesalaphoz adjuk, az ételízesítővel, a borssal fűszerezzük. A tejfölt a tejszínnel, a tárkonnyal, a mustárral, a tárkonyecettel összekeverjük. Egy keveset a fővő levesből belemerünk, így öntjük a lábasba, nehogy összekapja. Épp csak 2-3 percig főzzük. Végül a csíkokra metélt uborkát is belekeverjük.
3. Minden levesestányérba 2 főtt fűrjtojást rakunk, és a levest rámerjük.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 492 kcal