

Savanyú leves húsgombócokkal



Hozzávalók

a gombóchoz:

1 marék rizs, 60 dkg darált sertéshús, 1 fej fokhagyma, 2 tojás, 1 kiskanál só, őrölt fekete bors, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, 1 evőkanál ételízesítő por

a leveshez:

6 evőkanál olaj, 2 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál pirospaprika, 1 babérlevél, 1,5 dl savanyúkáposzta-lé, 8 dkg ecetes torma, fél evőkanál majoránna, 1 evőkanál mustár,

só, 2 dl tejföl

1. A rizst megmossuk, lecsöpögtetjük, majd a hússal, a présen áttört vagy pépesre elkapart fokhagymával és a tojással összedolgozzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával fűszerezzük.
2. Kb. 2,5 liter vizet az ételízesítővel fölforralunk. A húsos masszából kis gombócokat formálunk, és a vízben, kis lángon 15-20 percig főzzük, majd szűrőlapáttal kiemeljük.
3. Közben az olajból és a lisztből zsemleszínű rántást készítünk, félrehúzza a paprikát belekeverjük. Amikor teljesen kihűlt, a tejföllel simára keverjük. A gombócok forró főzőlevéből 2-3 merőkanálnyit rámerünk, majd a többi forró levet ezzel sűrítjük. Kevergetve fölforraljuk. A babérlevéllel, a káposztalével, a tormával, a majoránnával és a mustárral ízesítjük, megsózzuk. Végül a húsgombócokat belerakjuk, pár percig főzzük.

6 főre

Elkészítési idő: 45 perc

Egy adag: 536 kcal