



Hozzávalók:

1 kg borjúlapocka vagy -lábszár, 2 vöröshagyma, 5 evőkanál olaj, 1 evőkanál jóféle pirospaprika, 1-1 zöldpaprika és paradicsom, 3 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál őrölt kömény, só, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, 25-25 dkg csiperkegomba, zöldborsó, zöldbab, sárgarépa és petrezselyemgyökér (fagyasztottak is lehetnek), 30 dkg sertésvelő, 2-3 babérlevél, 2-3 ágacska friss tárkony, fél csokor kapor, 2 kiskanál mustár, 1-2 evőkanál tárkonyecet vagy

citromlé, 2,5-3 liter csontleves (lehet ételízesítő víz is), 2-2 dl tejföl és főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt

1. A húst - miután inas, hártyás részeit lefejtettük - 2 centis kockákra, a megtisztított hagymát finomra vágjuk. Egy lábasban, az olajon a hagymát megfonnyasztjuk, a húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig sütjük. A tűzről lehúzva a pirospaprikával meghintjük. A fölaprított paprikát és paradicsomot beleszórjuk, a zúzott fokhagymával, a köménymaggal, a sóval (1 kiskanálnyival) meg a paprikakrémmel ízesítjük. Egy kevés (kb. 1 deci) vizet öntünk alá, és lefödve, kis lángon kb. 1 óra alatt majdnem puhára pároljuk. Közben elfövő levét mindig csak egy kevés vízzel pótoljuk.
2. A zöldségeket megtisztítjuk, a gombát szeletekre, a többi kockákra vágjuk. A majdnem kész borjúpörkölthöz adjuk a borsóval együtt. A babérlevéllel, a fölaprított tárkonnal és kaporral fűszerezzük, a mustárral és az ecettel ízesítjük.
3. A levessel - ennek híján a vízzel - fölöntjük. Amint forr, megsózzuk, kis lángon, lefödve kb. 30 perc alatt megfőzzük. Ezalatt a velőt leforrázzuk, megtisztítjuk, földaraboljuk, a majdnem kész leveshez adjuk. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, a gulyás levét ezzel sűrítjük, ízesítjük, végül utána fűszerezzük.

10 főre

Elkészítési idő: kb. 3 óra

Egy adag: 610 kcal