

Kárpátaljai karácsonyi leves - készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács



Hozzávalók:

2-3 dkg szárított vargányagomba, egy kb. 50 dkg-os húsos orjacsont, 40 dkg sertésdagadó, 40 dkg savanyú káposzta, maréknyi árpagyöngy (gersli), 1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, só, őrölt fekete bors, 20-25 dkg lángolt kolbász (eredetileg egy kevésbé paprikás kolbászféléből készül)

a tálaláshoz:

tejföl, kapor

1. A szárított gombát 20-30 percre annyi langyos vízbe áztatjuk, amennyi ellepi. Az orjacsontot és a 2,5-3 centis kockákra vágott dagadót forrásban lévő vízbe rakjuk 3-4 percre. Leszűrjük, leöblítjük, majd egy fazékban, annyi friss vízben, amennyi bőven ellepi (kb. 3,5 liter), főltesszük főni.

2. A káposztát néhány vágással rövidebbre aprítjuk, megkóstoljuk, ha túl savanyúnak találnánk, átmoszuk. A levesalaphoz adjuk a megmosott árpagyönggyel együtt. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, előbbit félkarikákra, utóbbit elkaparva szintén belerakjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, levélvel együtt hozzátesszük a gombát is. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis rést hagyva lefődjük, és 1 órán át főzzük.

3. A kolbászt kétujjnyi darabokra vágjuk, a leveshez adjuk, további kb. 20 percig főzzük. Tálaláskor tejfölt kínálunk hozzá, és meghinthetjük finomra vágott kaporral is.

Jó tanács

- Tejérzékenyek tejföl nélkül egyék.

6 főre

Kárpátaljai karácsonyi leves - készítette Nemeskövi Dénes
mesterszakács

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 354 kcal