



Hozzávalók:

1,5 liter szűrt húsleves (tyúkhúsleveskockából vagy marhahúsleveskockából is készülhet - vegetáriusoknak szűrt zöldségleves) vagy kb. 1 csapott evőkanál ételízesítő por, 1,5 dl (kb. 12 dkg) hántolt árpa (más néven árpagyöngy vagy gersli), 1 ágacska zellerzöld, 2 dl tej, 1 dl főzőtejszín, 2 tojássárgája, 2-3 dkg vaj

1. A levest vagy 1,5 liternyi ételízesítő vizet fölforralunk. A megmosott árpagyöngyöt beleszórjuk, a zellerzöldet beledobjuk. Amint újra forr lefedjük, kis lángon kb. 1,5 órán át főzzük. Közben néha belekeverünk.
2. Ha kész, a zellerzöldet kidobjuk belőle, a levest a tejjel dúsítjuk, utanasózzuk. Szitán áttörjük, de az is jó, ha kissé hűlni hagyva turmixoljuk és átszűrjük.
3. Megforrosítjuk, a tűzről lehúzva a tejszínnel simára kevert tojássárgájával dúsítjuk, a vajat belemorzsoljuk, és azonnal tálaljuk. Külön tálkában, kis kockákra vágott pirított zsemlet is kínálhatunk hozzá.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 321 kcal