

Tejfölös sonkaleves (húsvéti sonkaleves)



Hozzávalók:

1 közepes fej vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 2-3 sárgarépa, 1-2 petrezselyemgyökér, 4 közepes burgonya, fél csokor zellerzöld, 1 csokor petrezselyem, 1 púpozott evőkanál sertészsír vagy 3 evőkanál olaj, 2 babérlevél, 1 mokkáskanálnyi frissen őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, 1 púpozott evőkanál finomliszt, kb. 1,75 liter sonka főzőlé, kb. 25 dkg főtt füstölt sonka 5 evőkanál tejföl, 1 kiskanál mustár, 1 kiskanál citromlé a bevert tojáshoz:

1 liter víz, 0,5 dl 6 %-os fehérborecet (a 10 %-os étellecetből feleannyi, a 20 %-os nem jó hozzá), 1 púpozott kiskanál só, 1 babérlevél, 5 tojás

1. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A hagymát finomra vágjuk, a fokhagymát pépesre zúzzuk, a répát és a gyökeret elnegyedelve felszeleteljük, a burgonyát 1,5-2 centis kockákra daraboljuk, a zellerzöldet és a petrezselymet fölaprítjuk.

2. Egy fazékban a zsírt fölolvastjuk, a hagymát kevergetve 4-5 perc alatt üvegesre pirítjuk rajta. A zöldséget és a fokhagymát hozzáadjuk, 5-6 percig együtt pirítjuk. Közben a babérlevéllel, a borssal és a morzsolt majoránnával fűszerezzük.

3. A liszttel meghintjük, a zellerzöldet és a petrezselymet rászórjuk, fél percig kevergetve pirítjuk, majd a füstölt hús főzolevével fölöntjük. Többször belekeverve fölforraljuk. Néhány percig főzzük, majd hozzáadjuk a burgonyát és az 1,5 centis kockákra vágott főtt füstölt húst is. Lefödve kb. 15 perc alatt a zöldségeket roppanósan puhára főzzük benne.

4. A tejfölt a mustárral és a citromlével simára keverjük, 1-2 merőkanálnyi forró levessel simára keverjük, így öntjük a többihez. 2 percig forraljuk, megkóstoljuk, ha kell, utánaízesítjük. Lefödve félretesszük, amíg elkészítjük a bevert tojásokat.

5. Utóbbihoz egy kisebb fazékban felteszünk forni 1 liter vizet, az ecettel ízesítjük, megsózzuk, a babérral fűszerezzük (ez el is maradhat). Kis lángra állítjuk, éppen csak gyöngyözve forrjon. A tojást kisebb tálkába ütjük. Jöhet az "örvényes" megoldás: habverővel párat belekeverünk a főzővízbe, és az így keletkező "örvény" közepébe öntjük a tojást. A víz forgása segít, hogy a sárgája köré hajtsa a fehérjét. 3 percig főzzük, szűrőlapáttal kiemeljük, lecsöpögtetjük, még itt a szűrőlapáton vagy a vágódeszkán vagy akár a tányérban megformáljuk, azaz az esetleges fehérjefoszlányokat levágjuk róla.
6. A lecsöpögtetett buggyantott tojásokat tányérokba rakjuk és a forró levest rámerjük. Akkor dolgoztunk jól, ha a tojást megvágva, annak a sárgája lágy, folyós maradt.

Jó tanács

- A levesbe szűk maréknyi apró száraztésztát (kiskocka, zabszem, betű) is belefőzhetünk.

5 főre

Elkészítési idő: 40 perc + pihentetés

Egy adag: 602 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.