Tárkonyos raguleves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 50 perc

hozzávalók 4 főre

- 60-70 dkg sertéscomb
- 2 nagy sárgarépa
- 2-3 szál petrezselyem
- petrezselyem zöldje
- 1 zöldpaprika
- 1-2 paradicsom
- 1-3 gerezd fokhagyma
- 1 vöröshagyma
- 10 dkg zöldborsó
- 10 dkg gomba
- babérlevél
- só
- bors
- 1 ek tárkony
- szegfűbors
- 1-2 ek mustár
- 2 dl tejföl
- 2-3 karika citrom

elkészítés

1. A kicsi kockákra vágott combot hideg vízben feltesszük főni.
2. Forrás után leöntjük róla a vizet és lemossuk a húst.
3. Egy másik edényben az apróra vágott zöldséget, sárgarépát kevés olajon lepirítjuk.
4. Rátesszük a húst, felöntjük vízzel, beletesszük a babérlevelet, sót, borsot, szegfűborsot, fokhagymát, hagymát, paprikát és a paradicsomot.
5. Amikor a hús kezd puhulni, beletesszük a zöldborsót és a gombát.
6. Mustáros habarást készítünk a mustárból és a tejfölből.
7. Habarás után, amikor minden megfőtt, beletesszük a petrezselyem zöldjét és a tárkonyt.
8. Miután levettük a tűzről, beletesszük citromkarikákat (csak 20 percig hagyjuk a levesben.)