

Parasztcsorba



- előkészület: 30 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 6 főre

- 1 kg növendék hús vagy sertéshús
- 1 hagyma
- 1 sárgarépa
- 1 petrezselyem
- 1/2 zeller
- 1/2 karalábé
- 1 marék zöldbab
- 1/2 karfiol
- 1/4 káposzta
- 2-3 burgonya
- 2 paradicsom
- petrezselyem
- lestyán
- só
- bors
- paprika
- ételízesítő
- citromlé
- ecet
- csípős paprika

elkészítés

1. A húst ízlés szerinti darabkákra felvágjuk, és feltesszük vízben főni. 2-3 alkalommal leszedjük róla a habot, majd ízlés szerint megsózzuk.
2. Amikor a hús félig megfőtt, hozzáadjuk az apróra vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert, zöldbabot és a karalábét.
3. Kevés olajon megdinszteljük a hagymát, és a tűzről levéve pirospaprikát szórunk rá, a levesbe tesszük.
4. A hús és a zöldségek, ha megpuhultak, beletesszük a fölaprított káposztát, a szétszedett karfiolt és a kockára vágott burgonyát, majd készre főzzük.
5. Az apróra felvágott paradicsomot utoljára adjuk hozzá. Ha nincs friss paradicsomunk, egy merőkanál paradicsomlével pótoljuk.
6. Addig főzzük, amíg a hús teljesen megpuhul, de a zöldség sem fő szét. Hozzáadjuk az apróra vágott lestyánt - Erdélyben - leostyán- bőségesen és a petrezselymzöldet.
7. Megízleljük, hogy eléggé sós-e. Ízesítjük ételízesítővel, ecettel és citromlével. Csípős paprikát teszünk mellé.