Gulyásleves

- előkészület: 30 perc
- főzés: 150 perc

hozzávalók 4 főre

- 60 dkg marhahús (pl. lábszár)
- 2 közepes szál sárgarépa
- 2 közepes szál fehérrépa
- 1 kisebb zellergumó fele
- 30 dkg burgonya
- 1 nagyobb fej vöröshagyma
- 2 tk fűszerpaprika
- 15 szem egész bors
- 1 mk egész kömény
- 1 babérlevél
- 1,5 tk só
- 1 tk vegeta
- 1 tk csemege pirosarany
- 1 cső hegyes-erős paprika
- 1 paradicsom
- 1,5 púpos ek zsír (vagy 3 ek olaj)

csipetkéhez

- 1 tojás
- liszt (amennyit felvesz)
- 1 mk só

elkészítés

1. A húst felkockázzuk és minden zsiradékot eltávolítunk róla.
2. A hagymát apróra vágjuk és evőkanálnyi zsíron megdinszteljük. Beletesszük a húskockákat és fehéredésig pirítjuk. Ráhintjük a fűszerpaprikát és felenegedjük annyi vízzel, hogy épp ellepje (kb. 2 dl). Hozzáadjuk a pirosaranyat, a sót, a paradicsomot, a paprikát és lefedve, kb. 2 óra alatt puhára főzzük a húst. Ha szükséges, a vizet időnként pótoljuk.
3. A zöldségeket megtisztítjuk és felkarikázzuk, a zellert felkockázzuk.
4. Egy fazékban, a maradék zsíron megdinszteljük a felaprított zöldségeket és 2 liter vízzel felengedjük. Egy teatojásba tesszük a borsot, a köménymagot és a babérlevelet. A teatojást a levesbe dobjuk. Vegetával és 1/2 tk sóval ízesítjük. Félpuhára főzzük.
5. Az időközben megpuhult húst hozzáadjuk a leveshez, beletesszük a megpucolt, apróra kockázott burgonyát is. Addig főzzük, míg a burgonya megpuhul.
6. Ezalatt elkészítjük a csipetkét: a tojásból, lisztből és sóból kemény tésztát gyúrunk és külön kis fazékban, forrásban lévő vízben kifőzzük az előzetesen elcsipkedett tésztát. Leszűrjük és a leveshez adjuk.
7. Forrón tálaljuk.