Tárkonyos húsgombóc leves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 25 perc

hozzávalók 4 főre

- 250 g darált hús (sertés vagy borjú)
- 1 zsemle
- 1 tojás
- 1 cs petrezselyemzöld
- 150 g sárgarépa
- 150 g fehérrépa
- 50 g zellergumó
- 1 vöröshagyma, apróra vagva
- 3-4 ek olaj
- 1 tk pirospaprika
- 2-3 ek friss tárkonylevél , apróra vágva
- 2 dl tejföl
- 1 ek liszt
- 1 ek tárkonyecet
- só
- bors

elkészítés

1. A húst sóval, borssal, és finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítjük, és alaposan összegyúrjuk a vízbe áztatott, kinyomkodott zsemlével és a tojással. Vizes kézzel diónyi gombócokat formálunk belőle.
2. Felhevített olajon aranysárgára pirítjuk a finomra vágott hagymát, majd hozzáadjuk a vékony csíkokra szeletelt, tisztított sárgarépát, fehérrépát és zellert. Néhány percig pirítjuk, meghintjük pirospaprikával, és felengedjük 1,2 liter vizzel. Kissé megsózzuk.
3. Amikor felforr, egyenként beletesszük a gombócokat, és lassú tűzön 25 percig főzzük.
4. Közvetlen tálalás előtt adjuk hozzá a liszttel, finomra aprított tárkonnyal, ecettel, valamint ½ dl langyos vízzel elkevert tejfölt, összeforraljuk, és azonnal tálaljuk. Ha szükséges, utánaízesítünk.