Húsleves

- előkészület: 30 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 6 főre

- 500 g húsos karajcsont (orja, sertés rövidkarajból)
- 3 szál sárgarépa
- 3 szál fehérrépa
- 1 kis gumó zeller
- 3-4 szál petrezselyemzöld
- 3-4 szál zellerzöld
- 1 hegyes erős zöldpaprika
- 1/2 kicsi karalábé
- 1 fej vöröshagyma
- 10-15 szem feketebors
- 1 kk porított köménymag
- 1/2 szerecsendió lereszelve
- 2 tk vegeta
- 1 tk só

levesbetétnek

- ízlés szerint valamilyen levestészta (én csigatésztát használok mindig)

elkészítés

1. A húsos csontot hideg vízben (kb. 3 liter) feltesszük főni. Amikor összegyűlik a tetején a hab, azt leszedjük, és a levest befűszerezzük (só, bors, szerecsendió, vegeta). Egy órán át lassú tűzön (épp csak gyöngyözzön) főzzük.
2. Beletesszük a megtisztított zöldségeket és lassú tűzön további egy-másfél órát főzzük. (A zöldségféléket egészben tesszük a levesbe és csak tálaláskor szeleteljük fel vékony hasábokra, amit külön tálon kínálunk a húsos karajcsonttal.)
3. A levestésztát külön vízben főzzük meg és csak tálalás előtt tesszük az előzőleg leszűrt levesbe.