Nyírségi gombócleves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 4 főre

- 40 dkg borjúapróhús / sertésapróhús
- 1 közepes fej hagyma
- 15 dkg vegyes zöldség (sárgarépa, petrezselyemgyökér)
- 5 dkg karalábé
- 5 dkg zeller
- 5 dkg zöldborsókonzerv
- 10 dkg tisztított karfiol
- 10 dkg csiperkegomba
- só
- bors
- delikát
- 4 dkg liszt
- 5 dkg vaj
- 2 dl tejszín
- 2 db tojássárga
- 1/2 csomag petrezselyemzöld
- 5 dkg citrom

Burgonyagombóchoz:

- 30 dkg burgonya
- 1db házi tyúktojás
- 7-10 dkg liszt
- 1/2 cs petrezselyemzöld
- bors

elkészítés

Borjúbecsinált levest készítünk, amelyet félvajas világos rántással sűrítünk:

1. Kevés vajon a hagymát megpirítjuk, az egészen apróra vágott húst rátesszük, és megdinszteljük - kevergetjük közben.
2. Ha már félig megpuhult a hús, hagyjuk a levét elfőni (azért kevés vízben kell csak főzni).
3. Hozzáadjuk a felszeletelt zöldségeket: sárgarépát, gyökeret, karalábét, zellert, zöldborsót, karfiolt és gombát. Egy kicsit átpirítjuk az egészet, 1 ek. liszttel megszórjuk, átkeverjük, és felengedjük vízzel. Ízesítjük sóval, ételízesítővel, pici őrölt borssal.

Elkészítjük a burgonyagombócot:

1. A 30 dkg burgonyát megfőzzük, áttörjük. Langyosra hűtjük, majd összekeverjük 1 tojással, a szükséges mennyiségű liszttel, sóval, borssal, hogy formázható, a szilvásgombóc/ nudli tésztájával megegyező keménységű masszát kapjunk.
2. A petrezselyemzöldet apróra vágjuk, a tésztához gyúrjuk.
3. Ha már a hús megpuhult, belefőzzük a burgonyagombócokat. Vizes kézzel apró gombócokat formázunk belőle, és a lobogó, forró levesbe dobjuk. Akkor jó, ha a gombócok feljönnek a leves tetejére.
4. Utána a levest tejszínnel legírozzuk. A tejszínt beleöntjük, összeforraljuk, utánízesítjük sóval, citromlével, petrezselyemzölddel.