Krumpligombóc leves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 50 perc

hozzávalók 4 főre

A leveshez:

- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 fakanálnyi (2,5 dkg) zsír
- 1 tk vegeta
- 2 púpos tk őrölt paprika
- 1 tk pirosarany
- 1 tk só
- 1 db kisebb paradicsom
- 1 db zöldpaprika
- a gombóchoz megfőzött krumpli leve (kb. 2 liter)

A gombóchoz:

- kb. 16 dkg liszt
- 1 tojás
- 1 tk só
- 1 ek olaj
- 40 dkg krumpli

elkészítés

1. A krumplit meghámozzuk, nagyobb kockákra feldaraboljuk.
2. 2 liter vízben, amit 1 teáskanálnyi sóval ízesítettünk, feltesszük főni.
3. A hagymát megtisztítjuk és lereszeljük. Egy másik fazékban a zsíron megdinszteljük, a tűzről levéve rászórjuk az őrölt paprikát.
4. Amikor a krumpli megfőtt (kb. 20 perc), a levét rászűrjük az őrölt paprikával elkevert dinsztelt hagymára.
5. Beletesszük a zöldpaprikát, paradicsomot, pirosaranyat és a vegetát, kb. 20 percig főzzük.
6. Közben a krumplit krumplinyomón áttörjük. Miután kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, a tojást, a sót és az olajat, összegyúrjuk.
7. A tésztából kis, kb. 1,5-2 cm átmérőjű gombócokat formálunk, amit belefőzünk a forrásban lévő levesbe. 6-7 perc alatt megfőnek a gombócok.