Gombaleves

- előkészület: 30 perc
- főzés: 35 perc

hozzávalók 6 főre

leveshez

- 350 g gomba
- 1 közepes fej vöröshagyma
- 175 ml tejföl
- 1 csokor petrezselyem
- 1,5 kk őrölt bors
- 1 tk só
- 1 tk vegeta
- 2 ek olaj

galuskához

- 1 tojás
- liszt
- só

elkészítés

1. A gombát megtisztítjuk, feldaraboljuk, a vöröshagymát lereszeljük. Két evőkanál olajon a hagymát a gombával együtt megdinszteljük. Megszórjuk sóval, borssal, vegetával és 2,5 l vízzel felengedjük. Kb. 20-30 percig főzzük, aztán berántjuk.
2. Rántás készítése: 1,5 ek lisztet 2 ek olajon világosra pirítunk, beleszórjuk a felaprított petrezselymet, hideg vízzel felengedjük.
3. Tojásos galuskát szaggatunk a levesbe: egy tojás, pici só és amennyi lisztet felvesz, közepesen lágy legyen.
4. Végül a tejfölt elkeverjük a levesben és felforraljuk.