Májgaluskaleves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 120 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kg húsos csont
- 3 sárgarépa
- 2 fehérrépa
- kis zellergumó
- 1 paprika
- 1 fej vöröshagyma
- 10-15 szem bors
- 4-5 gerezd fokhagyma
- só

A májgaluskához :

- 4 db csirkemáj
- 1 tojás
- 1 zsemle
- majoránna
- 1 tk reszelt vöröshagyma
- őrölt bors
- só
- 1 púpozott ek búzadara
- 1 púpozott ek finomliszt
- petrezselyem
- leveskocka a májgaluskák kifőzéséhez

elkészítés

1. A húsos csontot alaposan megmossuk.
2. Hideg vízbe tesszük és alacsony hőfokon elkezdjük főzni, időnként a habját leszedjük.
3. Ha már nem habzik tovább, akkor megsózzuk, beletesszük a nagyobb darabokra felvágott leveszöldséget, vöröshagymát, fokhagymákat, az egész borsszemeket és a paprikát. A hús puhulásáig főzzük.
4. Amíg a leves elkészül, összekeverjük a májgaluskát: a zsömlét vízbe beáztatjuk, majd kicsavarjuk. Egy tálban összekeverjük a tojást, a zsemlét, az apróra vágott májat, a lisztet, a búzadarát és az apróra vágott petrezselymet. Hozzáadjuk a reszelt vöröshagymát. Őrölt borssal, sóval, majoránnával fűszerezzük. Rúdmixerrel pépesítjük. **1 órát a hűtőben pihentetjük**.
5. Az 1 óra elteltével vizet forralunk, beledobunk 2 leveskockát és ebbe szaggatjuk bele teáskanállal a galuskákat. Kb. 5-10 percig főzzük (mérettől függően).
6. A levest leszűrjük, tésztát főzünk bele és ebbe tesszük a megfőtt májgaluskákat. (Nem érdemes közvetlenül a levesbe szaggatni, mert zavarossá válik tőle.)