

A császárné tyúk levese

Hozzávalók:

1 egész tyúk,
35 dkg csirkemáj, zúza, szív vegyesen,
2 szál sárgarépa
1 szál petrezselyemgyökér,
1 fej hagyma,
fél karalábé,
fél zeller,
10 dkg zöldborsó,
15 dkg spárga,
10 dkg levestészta,
só, szemes bors

Egy fazékban vizet forralunk, és amikor fő, beletesszük a megtisztított, megmosott tyúkot egészben, és sóval ízesítjük. Amikor a hússal együtt újra felforr, takarékra állítjuk a lángot, leszűrjük a leves habját, hozzáadjuk az alaposan megmosott belsőségeket és a megtisztított levestöldséget. Szemes borsal fűszerezzük, és lassú tűzön főzzük.

Ha a tyúkhús félig megpuhult, hozzáadjuk a zöldborsót és a megtisztított spárgát. Addig főzzük, amíg a hús majdnem teljesen puha nem lesz. A fazekat levesszük a tűzről, a levest hagyjuk ülepedni, majd szűrjük le.

Leveses tálba kiszedjük a májat, zúzat, szívet és a zöldségeket, közben a sárgarépát, gyökeret, zellert, karalábét, spárgát feldaraboljuk. Külön kifőzött levestésztát adunk hozzá, végül rámerjük az áttetsző levest. Forrón tálaljuk.

Elkészítési idő: kb. 2.5 óra

Jó tanács: Mivel a tyúkhúst nem tálalják a leveshez, még mielőtt teljesen puhára főne, vegyük ki, és szárnyas fűszerkeverékkel megszórva egészben süssük meg. Tálalhatjuk második fogásként, vagy vendégváró hideg sültként.

Almaleves argentin módra

Hozzávalók:

50 dkg alma,
10 dkg kristálycukor,
5 dkg mazsola,
1 tojássárgája,
fél citrom reszelt héja.

A meghámozott, kicsutkázott almákat gerezderekre vágjuk, lábosba tesszük és annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi. Hozzáadjuk a citromhéjat és fél óráig főzzük. Azután turmixoljuk, hozzáadjuk a mazsolát, a cukrot és a tojássárgáját és habosra keverjük.

Melegen vagy hidegen tálalva egyaránt finom.

Almamártás

Hozzávalók:

60 dkg alma,
8 dkg cukor,
1 dkg só,
10 dkg liszt,
0,5 dkg szegfűszeg,
1 db citrom,
3 dl tej,
0,5 dkg fahéj,
8 dkg vaj,
3 dl tejföl,
1 db citrom.

Az almát meghámozzuk, szép apró kockákra vágjuk, és egy kevés cukorral, szegfűszeggel, sóval, citromhéjjal ízesített vízben felpuhítjuk. Világos, vajas rántást készítünk, tejjel felengedjük, simára keverjük és besűrítjük a mártást. Tejfölt adunk hozzá, felforraljuk, simára keverjük. Fehérborral és citrommal ízesítjük. Főtt marhahúshoz tálaljuk.

Almás csirkeleves

Hozzávalók:

1 csirke apróléka,
1 savanykás nagy alma,
fél citrom leve,
1 dl tejföl,
1 evokanál finomliszt,
1 evokanál olaj,
1 mokkáskanál reszelt citromhéj,
1 késhegynyi törött fehér bors,
1 teáskanál tárkony (szárított vagy ecetes-olajos)
ízlés szerint só,
csipetnyi cukor.

A csirkeaprólékot megmossuk, leszárítjuk, és kis darabokra vágjuk. (A májat félretesszük, azt csak a főzés befejezése előtt fogjuk a levesbe tenni.) Fazékban felforrósítjuk az olajat, majd a húsdarabokat lepírítjuk rajta. Ezután ráöntünk bő egy liternyi vizet, és megsózzuk.

Belekeverjük a reszelt citromhéjat és a borsot, majd befedjük, és puhára főzzük. Közben az almát megmossuk, kicsumázzuk (nem hámozzuk meg), és vékony szeletekre vágjuk. Azonnal beletesszük a levesbe. A citromlével kellemesen pikánsra ízesítjük, majd csipetnyi cukorral fűszerezzük. A májat csíkokra vágjuk, és a levesbe tesszük. Éppen csak egyet forralunk rajta, majd behabarjuk a liszttel simára kevert tejjel. Végül a tárkonyt is belekeverjük, és kevergetve ismét felforraljuk.

Amerikai szárazbableves

Hozzávalók:

fél kg száraz tarkabab,
1 fej fokhagyma,
teáskanál só,
csipetnyi őrölt bors,
fél pohár tejföl,
vegeta.

Elkészítése:

A babot 10 órán átáztatjuk, majd annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen csak ellepje. Beletesszük a hagymát, csíkokra vágva, az apróra zúzott fokhagymát és az ízesítőket. Figyelem! A főzéshez a legkisebb lángot használjuk, edényben - és ne kuktában! - kb. 5 órán keresztül főzzük. Főzés közben sűrű lé képződik majd a hagyma és a babban lévő keményítő hatására. Ízlés szerint vegetával, kevés borssal megfűszerezve, tejföllel tálaljuk.

Aranyleves

Hozzávalók:

1 tyúk,
4 l víz,
1 hagyma,
3 szál sárgarépa,
2 szál fehérrépa,
1 karalábé,
1 zellergumó,
1 csomó petrezselyem,
kis darab gyömbér,
szemes bors.

A feldarabolt tyúkot hideg vízben főni tesszük, ha forr, a szürkés habot leszedjük, majd a megtisztított zöldséget, fűszert hozzáadjuk. Lassú tűzön 2-3 órán át főzzük, majd cérnametélletel vagy macesszgombóccal tálaljuk.

Aszalt vegyes gyümölcsleves

Hozzávalók:

20 dkg ASZALT VEGYES? gyümölcskeverék
2 evőkanál cukor
1 zacskó vaníliás cukor
1 késhegynyi fahéjpor
szegfűszeg
1 dl bor
fél citrom
1 dl tejszín
2 kiskanál pudingpor

Elkészítés:

Az aszalt gyümölcsöt bő 1 l vízben feltesszük főni, beleszórjuk a cukrot, vaníliás cukrot, fahéjat, szegfűszeget, hozzáöntjük a bort. A citromot megmossuk, a levét kicsavarjuk (félretesszük), a héját a levesbe főzzük. Ha felforrt a leves belekeverjük a tejszínnel simára kevert pudingport, hozzáadjuk a citromlét és kihűtjük.

Bakonyi betyárleves

Hozzávalók:

35 dkg marhaszegy,
1 pár csirkecomb,
20 dkg vegyes zöldség,
1 fej hagyma,
só, egész bors,
csípős paprika,
csusza tészta, 1 egész tojásból és a hozzávaló lisztből.

Elkészítése:

A marhahúst felvágjuk 4 szeletre, és hideg vízben feltesszük főni. Sóval, egész borssal ízesítjük. Amikor majdnem puha, hozzáadjuk a csirkecombokat, a metéltre vágott zöldséget, a felaprított hagymát, az erős paprikát, majd készre főzzük. A lisztből és a tojásból vékony, kemény tésztát gyúrunk, a levesbe tépkedjük és megfőzzük.

Barátleves.

Hozzávalók:

50 dkg pontyszelet,
1 diónyi vaj,
kávéskanálnyi reszelt vöröshagyma,
2 evőkanál liszt,
törött bors,
egy babérlevél,
egy csokor petrezselyemzöld,
só,
1 dl tejföl,
1 tojássárgája.

Az olvasztott vajon üvegesre pirítjuk a hagymát, beletesszük az ujjnyi darabokra vágott halat, meghintjük a liszttel és felengedjük 2 l vízzel. hozzáadjuk a fűszereket, az apróra vágott petrezselyemzöldet és 15-20 percig lassan forraljuk. A tojássárgáját simára keverjük a tejföllel, erre merjük rá a forró levest óvatosan, nehogy összekapja a tojást. Finom, ha a tetejére zsírban pirított zsemlekockát hintünk

Prófétakenyér.

Hozzávalók:

28 dkg finomliszt,
10 dkg porcukor,
két tojássárgája,
egy citrom reszelt héja,
fél citrom leve,
egy evőkanál tejföl vagy tejszín,
csipetnyi só,
a tetejére:
egy tojásfehérje,
10 dkg mandula.

A hozzávalókat összegyűrjük, hűvös helyen egy óra hosszat pihentetjük, majd kinyújtva kibélelünk vele egy kisebb tepsit. A tetejét megkenjük a tojásfehérjével és szálkásra vágott mandulával meghintjük. Előmelegített sütőben, erős lánggal szép pirosra sütjük.

Barna-leves.

Egy lapos vasedénybe tegyünk egy kanál zsirt. Ha meleg, adjunk hozzá egy jókora felvágott vöröshagymát, zellert, sárgarépát, petrezselyem gyökeret, mind karikára vágva (két-két szál elég).

Sózzuk meg és tegyük gyors tüzre hogy sötétbarnára megpiruljon. Kavarás közben egy pár darabka marhamájat is lehet közé tenni. Ha egészen barna lett, akkor a fent leirt, de még le nem szűrt, húslébe öntsük bele. Fél óráig avval főzzük; akkorra igen szép barna lesz az egész tömeg. Egy kis kocka cukrot is adjunk bele ebbe a levesbe; sáfrány nem kell hozzá. Különböen éppen úgy használjuk, mint a fehér levest; bármit lehet bele főzni.

Becsinált leves

Hozzávalók:

50 dkg csirkeaprólék,
1 csomag mirelit vegyes zöldség,
1 kanál zöldpetrezselyem,
1 vöröshagyma,
1 kanál liszt,
1 kanál olaj.

Elkészítése:

Míg az aprólék felenged, egy csomó petrezselyem zöldet és egy diónyi vöröshagymát apróra vágunk.

Az olajban a hagymát megfuttatjuk, majd a mirelit zöldséget beletéve, néhány percig pároljuk. A tűzről levéve beleszórjuk a zöldpetrezselymet, és félretesszük. Eközben már feltesszük az aprólékot, és majdnem készre főzzük.

A már előbb elkészített zöldséget meghintjük liszttel, elkeverjük, és az aprólékkal felöntve készre főzzük

Borkő-leves

Ha a szokottnál több pecsenyét kell sütnünk és annak sok hulladék csontja van, főzzünk belőle többféle zöldséggel, sóval és borssal rendes módon levest. Mikor gondoljuk, hogy már elég jó izü a leves, szűrjük le s ha meghiggad, tegyük újra forni; ezalatt habarjunk minden személyre számítva egy tojás sárgájából, egy kanál lisztből egy kanál tejfelből habarást; ezenkívül személyenként számítsunk egy kávéskanál szép fehér borkőport. Ezeket egy mély tálban simára habarjuk jól el s a forró hus levest lassan öntsük közé.

Többet ne tegyük tüzre, mert a tojás összetúrósodnék; de tálaláskor tegyünk bele zsirban piritott zsemlyekoczkákat.

Brokkoli krémleves

Hozzávalók négy személyre:

30 dkg brokkoli,
1 liter zöldségleves (kockából),
1 dl 12%-os tejföl,
só,
őrölt bors,
szerecsendió.

A zöldséglevesben puhára főtt brokkolit összeturmixoljuk, majd a tejföllel és a fűszerekkel ízesítve összekeverjük, és a zöldséglevessel összefőzzük.

Bugaci húsgombóc leves

Hozzávalók:

5 dkg füstölt szalonna 10 dkg sovány nyers füstölt sonka
1 fej hagyma
2szál sárgarépa és zöldség
kb 30 dkg krumpli
30 dkg darált sertéshús
1 tojás
liszt
só, pirospaprika, bors, babérlevél

A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk (én el szoktam utána távolítani), a füstölt sonkát csíkokra vágjuk és megpirítjuk, majd a hagymát is megdinszteljük rajta és végül a sárgarépát és zöldséget is a többivel együtt pároljuk. Megszórjuk piros paprikával, és felelesztjük vízzel. Óvatosan sózzuk (a sonka miatt) és egy két babérlevelet teszünk bele. Amikor a zöldség félpuhára főtt, a kockára vágott krumplit és a kb cseresznye nagyságú húsgombócokat hozzáadjuk.

A húsgombóchoz felverünk egy tojást, sózzuk, borsozzuk, belekeverjük a darált húst és annyi lisztet amit felvesz. Az elkészült levest tejföllel kínáljuk.

Elég laktató, ezért második fogásnak inkább valami könnyű tésztát adjunk.

Csirkeaprólék-leves 4-6 személyre

50 dkg csirkeaprólék
15 dkg sárgarépa
10 dkg fehérrépa
15 dkg mirelit zöldborsó
5 dkg gomba
5 dkg zeller
2 kis fej vöröshagyma
3 evőkanál olaj
petrezselyem
borsikafű vagy bors
só

A megtisztított, feldarabolt csirkeaprólékot az olajon kissé pirítsd meg, majd add hozzá a felkockázott sárga- és fehérrépát, zellert, valamint a megtisztított és felszeletelt gombát. Egy kis ideig pirítsd együtt ezeket, majd öntsd fel jó másfél liter meleg vízzel. Ekkor tedd bele egészben a megtisztított vöröshagymát, adj hozzá petrezselymet, borsot, sót. Lassú tűzön főzd, s amikor a zöldségek félig megpuhultak, tedd bele a borsót is. Amikor minden puha, tálalás előtt még meghintheted finomra vágott petrezselyemmel is..

Csülkös krumplileves

Hozzávalók:

1 kicsi, szép, húsos füstöletlen csülök
(kb.40-50 dkg),
1/2 kg krumpli,
1 kis fej vöröshagyma,
1 evőkanál piros fűszerpaprika,
1 evőkanál olaj,
1 gerezd fokhagyma,
1 babérlevél,
késhegynyi törött bors,
ízlés szerint só.

Fogyasztás előtt egy nappal készítjük el, hogy a leves tetején összegyult és rádermedt zsiradékot könnyen eltávolíthassuk. A csülköt lemossuk, majd egészben kuktába tesszük. Annyi vizet öntünk rá, amennyi ellepi, és megsózzuk, megborsozzuk. A babérlevelet is beletesszük. Egy kis serpenyoben felforrósítjuk az olajat, és rátesszük a megtisztított és finomra vágott hagymát meg a fokhagymát. Megfonnyasztjuk, és a tuzrol lehúзва belekeverjük a pirospaprikát. Ráöntünk 2 evőkanál vizet, és összeforraljuk. A hagymás olajat a csülök levébe belekeverjük. A kuktát lezárjuk, és a jelzésétől számított 45 percig főzzük. Közben a burgonyát meghámozzuk, és hasábokra vágjuk. A megfőtt csülköt kicsontozzuk, zsíros borét eltávolítjuk, és a húst vékony csíkokra vágva, visszatesszük a lébe. Hozzáadjuk a krumplit, és addig főzzük, amíg az is meg nem puhul. Ha kihult, a hutoszekrényben jól lehutjuk. Tálalás előtt ne felejtjük el a leves tetején összegyult zsírt leszedni!

Édes, paradicsomos sárgaborsóleves

Hozzávalók:

25 dkg sárgaborsó,
1 nagyobb paradicsompüré konzerv,
1 evőkanál cukor,
1 kávéskanál só,
csipetnyi morzsolt majoranna,
2 evőkanál liszt, vegeta.

Elkészítése:

A sárgaborsót 10 órán át vízben áztatjuk, majd feltesszük főni, annyi vízben, hogy az 3 ujjnyira ellepje. A majoránnával kb. fél órán át közepes lángon főzzük, amíg meg nem puhul. Beletesszük a paradicsompürét, a lisztet és az ízesítőket, majd összeturmixoljuk és még kb. 2-3 percig főzzük. Ízlés szerint még fűszerezhető, ízesíthető.

Fehér burgonyaleves

Hozzávalók:

fél kg burgonya,
1 pohár joghurt,
1 evőkanál liszt,
1 db babérlevél,
1 teáskanál só,
néhány szál petrezselyem,
vegeta.

Elkészítése:

A burgonyát megtisztítjuk és kockákra vágjuk. Odatesszük főni a babérlevéllel és sóval, kb. 1 liter vízben. Eközben a joghurtot simára keverjük a lisztel, hozzáadjuk a vegetát és az apróra vágott petrezselymet.

Amikor a burgonya puhára főtt, hozzákeverjük a joghurtos lisztet és összefőzzük vele.

Fokhagymaleves 4 személyre

Hozzávalók:

8-10 gerezd fokhagyma
2 evőkanál liszt
5 dkg margarin
2 dl tejföl
1 zsemle
5 dkg sajt
petrezselyem zöldje
őrölt fehérbors
só

A felolvasztott margarinból és a lisztből készíts világos rántást, majd add hozzá a péppé zúzott fokhagymát. Engedd fel 8-9 dl hideg vízzel vagy csontlével, adj hozzá finomra vágott petrezselyem zöldjét, fehérborsot, sót. Miután felforrt,lassan add hozzá a simára kevert tejfölt, s még egyszer forrald össze. A zsemlét vágd apró kockákra és szárazon pirítsd aranysárgára.

Tálaláskor ezt tedd a leves tetejére, s szórd rá a reszelt sajtot is.
Díszítésként használhatsz még petrezselyem zöldjét is.

Fokhagymás tésztaleves kolbásszal

Akik a magyaros ízeket szeretik, és netalán hízni is akarnak, megfőzhetik ezt a levest.
Másoknak a kolbász és a rántás miatt nem igazán ajánlott.

Hozzávalók:

4 személyre:

20 dkg liszt,

5 dkg füstölt kolbász,

3 evőkanál olaj,

2 tojás,

1dl tejföl,

2 cikk fokhagyma,

1 evőkanál pirospaprika,

só

Elkészítése:

Tizenöt deka lisztből és a tojásokból tésztát gyúrunk. Vékonyra kinyújtjuk és széles metéltre vágjuk. A felkarikázott kolbászt forró vízbe tesszük, és kb 15 percig főzzük. Közben az olajból és a maradék lisztből világos rántást készítünk, hozzáadjuk a finomra metélt hagymát, és megpaprikázzuk. Belekeverjük a tejfölt, és kevés hideg vízzel jól elkeverjük. Ezt a rántást belekeverjük a levesbe,és pár percig főzzük. Végül beletesszük a tésztát,és puhára főzzük.

Francia hagymaleves

Hozzávalók:

fél kg vöröshagyma,

1 evőkanál olaj,

fél csokor petrezselyem,

1 pohár tejszín,

4 szelet pirítós kenyér,

fél dl konyak,

5 dkg trappista sajt,

1 teáskanál só,

csipetnyi curry,

vegeta.

Elkészítése:

A szeletekre vágott hagymát megpirítjuk az olajon. Ráöntünk kb. másfél liter vizet és beletesszük az ízesítőket (vegetát bőven!). Puhára főzzük, majd a tűzről levéve összeturmixoljuk és beleöntjük a tejszínt. Összefőzzük, majd hozzáadjuk a konyakot. Eközben megpirítjuk a kenyérszeleteket. A pirítósokat a tányérokba helyezzük és vastagon megszórjuk reszelt sajttal. Így tesszük rá a forró hagymalevest. Azonnal fogyasztjuk.

Frankfurti leves 3-4 személyre

Hozzávalók:

40 dkg kelkáposztva
20 dkg virsli
3 evőkanál olaj
2 evőkanál liszt
2 dl tejföl
1 közepes vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
majoranna
őrölt kömény
őrölt bors
fűszerpaprika
só

A virsli szeleteld fel vékonyan (ha nem biztos, hogy bélbe töltötték, előbb nyúzd meg!) A megtisztított, megmosott kelkáposztát vágd csíkokra és az egészben hagyott vöröshagymával, fokhagymával tedd fel főni 1-1,5 liter hideg sós vízben. Adj hozzá majorannát, köményt, őrölt borsot. Amikor a káposzta majdnem puha, tedd bele a virsli is. A lisztből és a tejfölből pirospaprikával készíts habarást, és ezzel sűrítsd be a levest.

Füstöltpisztráng leves raviolival

Hozzávalók 4 személyre:

35 dkg füstölt pisztrángfilé
4 dkg vaj,
1 babérlevél,
2 kis fej hagyma (salotta)
30 dkg lisztes burgonya
bő 0,5 dl fehérbor,
7,5 dl zöldségleves,
só és bors ízlés szerint
4 evőkanál tejszín

A tésztához:

25 dkg liszt, egy Kevés víz 3 tojás, 1 evőkanál olaj, 1 tojás a bekenéshez, kapor a díszítéshez
Előkészítés:

A pisztráng bőrét lehúzzuk, ha szükséges, a gerincét eltávolítjuk és a húsból 20 dkg-ot apró darabokra, vágunk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk; 15 dkg burgonyát megtisztítunk és kockára vágunk. A lisztből a tojásokkal, az olajjal és egy kevés vízzel sima tésztát gyúrunk, majd 20 percig hagyjuk pihenni. A töltelékhez 15 dkg burgonyát héjában megfőzünk, meghámozunk, és krumplinyomón áttörünk; a maradék 15 dkg pisztrángot finomra vágjuk, összekeverjük az áttört burgonyával és megsózzuk.

Elkészítés:

A tésztát vékonyra nyújtjuk, majd 5 cm átmérőjű köröket szúrunk ki belőle, a Körök széleit bekenjük és a tésztákat félbehajtjuk, a széleket jól összenyomkodjuk. Forrásban lévő sós vízbe téve, közepes lángon 8 percig főzzük a raviolikat. A hagymát forró vajon megfuttatjuk; a pisztrángból néhány darabot félreteszünk a díszítéshez, majd a hagymához adjuk a kockára vágott burgonyát és a többi pisztrángot; felöntjük a fehérborral és a levessel, megsózzuk, megborsozzuk és beletesszük a babérlevelet, majd 15 perc főzés után kivesszük belőle.

Ezután a levest össze-turmixoljuk; belekeverjük a felvert tejszínt és beletesszük a pizstrángos raviolít is.

Tálalás előtt pizstrángdarabokkal és kaporral díszítjük.

Fűszeres-paradicsomos csicseriborsó-leves

Hozzávalók:

2 kávéskanál olívaolaj,
1 finomra vágott hagyma,
2 zuzott fokhagymagerezd,
1 evokanál őrölt mandula,
2 kávéskanál masszala(indiai fűszerkeverék)
1/2 kávéskanál chilli por,
1 kávéskanál koriander,
1 kávéskanál kurkuma,
1 kávéskanál frissen reszelt gyömbérgyökér,
40 dkg süritett paradicsom,
17,5 dkg főtt csicseriborsó,
4,5 dl zöldséges csontleves,
só, bors

Forró olajban üvegesre pároljuk a hagymát. Beletesszük az összetört fokhagymát, és további két percig pároljuk. Kevés vízzel elkeverjük az őrölt mandulát és fűszereket. A keveréket hozzáadjuk a hagymához, és 2-3 percig együtt főzzük. beletesszük a paradicsomot, a csicseriborsót, és felöntjük a zöldséglevessel. 35-45 percig főzzük, hogy az ízek jól összeférjenek, sózzuk és forrón tálaljuk

Gábris leves

30 dkg sertéshúst megdarálunk, sóval, törött borssal és 1 db tojással összedolgozzuk.

Vizes késsel gombócokat formálunk belőle és a húsleveshez hasonlóan bezöldségelt és fűszerezett, forrásban levő paradicsom-ivóléhez adjuk.

Amikor a gombócok és a zöldségek már majdnem megpuhultak, akkor kis darabokra tördelt makarónit főzünk a paradicsomléhez.

Egyéni ízlés szerint cukorral is ízesíthetjük, reszelt sajttal meghintve tálaljuk

Gerslileves

Hozzávalók:

1 kg leveshús (lehet marha, pulyka, vagy tyúk),
20 dkg fehér bab,
20 dkg vegyes zöldség,
1 fej hagyma,
10 dkg gomba,
4 evőkanál gersli,
2 l víz,
só,
bors.

A babot éjszakára beáztatjuk.

A kockára vágott húst a babbal egy óráig előre főzzük. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, zöldséget, gombát és a gerslit. Sózzuk, borsozzuk. Addig főzzük, amíg a hozzávalók megpuhulnak.

Gombaleves

Egy fazékba tegyünk forni annyi vizet, a mennyire szükségünk van: három személyre mindenkor egy liter vizet számíthatunk. Tegyünk a vízbe mindenféle zöldséget, sót és borsot; azalatt míg a víz forr, egy lábasba tegyünk egy kanál zsirt rántásnak, három személyre egy fakanál lisztet számítva. A rántást öntsük a zöldséges lébe és ha a leves a rántással együtt jól felforrt, szűrjük át szitán, tegyünk bele sáfránt és apróra vágott zöld petrezselyem levelet, azután újra forraljuk fel. Ha fő, tegyünk bele szépen megmosott és felvágott csiperke gombát; mindezt negyedóráig főzzük.

Tálaláskor tegyünk a tányérra zsirban piritott zsemlyekoczkákat.

Gombaleves 1

Hozzávalók

1 nagy fej vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

1/2 nagyobb méretű paprika

2 evőkanál vaj vagy margarin

15 dkg csiperkegomba

1/2 l tyúkhúsleves (vagy 1/2 l víz és egy csirkeleves kocka)

1/8 l tej

só

fekete bors

1-2 szál petrezselyemzöld (vagy 2 kk szárított petrezselyem)

Elkészítés

A hagymát és a fokhagymát tisztítsa meg, a paprikát mossuk és törölje meg, a magokat és az erét távolítsa el. Mindhárom összetevőt aprítsa fel. A vajat közepes hőmérsékleten olvassza fel, majd 5 percig, amíg puha lesz párolja benne a vöröshagymát, fokhagymát és a paprikát. A gombát tisztítsa és mossa meg, vágja szeletekre és adja a hagymához. Öntse fel a tyúkhúslevesrel és forralja fel, majd főzze kb. 10 percig, addig amíg a gombákat a fakanállal könnyen el tudja vágni. Vegye kissé gyengébbre a lángot, majd adja hozzá tejet. Sóval és borssal ízesítse, és a levest épp csak forrásig hevítse. Közben mossa meg a petrezselymet, aprítsa fel és keverje a levesbe, majd azonnal tálalja.

Görög rizses tyúkleves

Hozzávalók:

1,5 liter tyúkleves (leveskockából),
só,
10 dkg rizs,
1 evőkanál keményítő,
1 dl tej,
3 tojássárgája,
1 teáskanál vágott petrezselyem,
1 citrom leve.

Elkészítése:

A tyúklevest felforraljuk. Hozzáadjuk a megmosott rizst, és 12 percig főzzük. Egy keverőtálban a keményítőt, a tejet, a sót és a tojássárgákat alaposan elkeverjük. Habverővel állandóan keverve apránként hozzáadjuk a leveshez. A levest még egyszer felhevítjük, de már nem forraljuk! (Tipp: Görögországban hasonló recept szerint zsírtalanított bányahúslevesből is nagyon jóízű levest készítenek.) Végül állandó keverés közben hozzáadjuk a petrezselymet és a citromlevet. Vigyázzunk nehogy összefusson!

Gyors zoldsegragu leves

Hozzávalók (3-4 személyre):

- 4 db marhahúsleves kocka (en Maggi-t használok)
- 4 db közepes méretű krumpli
- 20 dkg zoldborso
- 10 dkg cernametet
- 2-3 szál petrezselyemzöld
- 1 dl tejföl
- 1 l víz
- keves liszt a suriteshez

A leveskockákat és a kockára vágott krumplit hideg vízben feltesszük foni a petrezselyemzölddel együtt. Ha friss borsot használunk, azt kb. 10 perccel a leves felforrása után rakjuk bele, a konzervet csak akkor, ha a krumpli már majdnem teljesen puha. Amit a krumplink megpuhult, beletesszük a tesztat, majd kb. 2 perc múlva a tejjel, amibe előzőleg némi lisztet kevertünk behabarjuk. Mivel dupla mennyiségű leveskockát használtunk, szelni nem kell!

Gyümölcsleves 3-4 személyre

50-70 dkg gyümölcs
2 dl tejföl
2 evőkanál cukor
fahéj
liszt
só

Egy-másfél liter vizet forralj fel a cukorral, fahéjjal és egy csipet sóval. Tedd bele a megmosott gyümölcsöt (meggyet, cseresznyét, szilvát, feldarabolt körtét, almát), s forrald

fel újra. A tejfölből két teáskanál liszttel készíts habarást, add hozzá, majd újra forrald össze. Lehűtve tálald. Ha tiszta meggylevest készítesz, akkor tegyél bele bőven vaníliát is - megéri.

Hagymaleves

Hozzávalók:

3 fej hagyma,
4 evőkanál olaj,
3 evőkanál liszt,
só,
2 dl tejfel,
5 dkg reszelt sajt.

A hagymát olajon üvegesre pároljuk, meghintjük liszttel, megsózzuk, s rövid ideig főzzük. Összekeverjük a tejfövel, s pirított zsemlekockával és reszelt sajttal tálaljuk.

Hamis Gulyásleves

Hozzávalók:

50 dkg burgonya,
25 dkg vegyes levezőldség,
5 dkg füstölt szalonna,
1 fej vöröshagyma,
1 evőkanál piros fűszerpaprika,
2 marhahúsleveskocka,
1 gerezd fokhagyma,
ízlés szerint só,
késhegynyi orölt köménymag,
a csipetkéhez 1 tojás és 2 evőkanál liszt.

A burgonyát meghámozzuk, és egyforma kis kockákra vágjuk. A zöldséget tisztítás után ugyancsak egyforma kis kockákra aprítjuk. A vöröshagymát hámozás után finomra összevágjuk. A füstölt szalonnát nagyon apróra metéljük, majd folytonos kevergetés közben a zsíráját kiolvasztjuk. Ezután rátesszük a hagymát, és ugyancsak kevergetve, üvegesre pirítjuk. A tuzrol lehúzza belekeverjük a piros paprikát, és azonnal ráöntünk 2 evőkanál vizet. Ezután a tuzre visszatesszük, rádobjuk a zöldséget és a burgonyakockákat, majd ismét kevergetve, pár percig pirítjuk. Felöntjük kétliternyi vízzel. Beletesszük a húsleveskockákat, a zúzott fokhagymát és a köménymagot. Felforraljuk. Ha a húsleveskocka elolvadt alében, megsózzuk. Vigyázzunk, mert a leveskocka sós! A burgonyát és a zöldséget lassú tuzön puhára főzzük. Közben elkészítjük a csipetkét: a tojáshoz annyi lisztet keverünk (víz nélkül), hogy kemény tésztát kapjunk. A már megfőtt levesbe belefőzzük a parányi, kézzel tépkedett tésztadarabkákat.

Hamis palócleves

Kevés zsíron fél fej finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk. Közben személyenként 10 dkg sertés apróhúst kis kockára vágunk, majd megpároljuk a hagymás zsírban. Sózzuk, tegyünk mellé babérlevelet és néhány szem köménymagot, kevés pirospaprikát. Ezalatt kockákra burgonyát és zöldbabot külön-külön puhára főzünk, majd mikor megfőttek, levükkel együtt a húshoz adjuk, de ügyelünk rá hogy levesünk ne legyen hígabb, mint a bográcsgulyás. Tálalás előtt forraljuk át kevés liszttel elkevert tejföllel.

Jeges citromleves

Hozzávalók:

4 dl kefir,
3 dl tej,
1 citrom leve,
1/2 citrom reszelt héja,
ízlés szerint cukor
(vagy mesterséges édesítőszer),
csipetnyi só,
jégkockák.

A citromlevet a reszelt citromhéjjal együtt turmixgép poharába tesszük, majd ráöntjük a kefirt. Cukorral és sóval ízesítjük, ezután egy-két percig keverjük. Ha már jó habos, akkor öntjük hozzá a tejet és ismét összekeverjük. Elohutott csészéket elokészítünk (ha néhány órán át a hűtőszekrényben tartjuk a leveses csészéket, pont a megfelelő hőmérsékletűek lesznek az edények), mindegyikbe beleteszünk néhány jégkockát és erre öntjük rá a citromlevest. A nyári nagy melegben rendkívül üdítő, és levesként is, üdítőitalként is fogyaszthatjuk. Készíthetjük joghurttal és csökkentett zsírtartalmú tejjel vagy tejföllel is, aszerint, hogy számolnunk kell-e a kalóriákat. Friss citromlé helyett pedig tehetünk bele üveges vagy dobozos citromlevet, esetleg grapefruit-levet. Aki nem szereti a savanyú ízeletet, készítheti narancslével vagy mandarinlével is. (Ha gyerekek is adunk belőle, természetesen ne tegyünk jégkockát az o leveses csészéjébe.)

JÓKAI - BABLEVES CSIPETKÉVEL

Hozzávalók 4 személyre:

- 200 g tarkabab
- 1,5 l füstölt sonkalé
- 1 babérlevél
- 2 gerezd fokhagyma
- só, 8-10 szem bors
- 150 g sárgarépa
- 100+30 g (2 ek.)liszt
- 150 g fehérrépa
- 1 tojás
- 1 ek. olaj
- 1 közepes hagyma
- 1 mk. pirospaprika
- 250 g sonkamaradék

- 2 dl tejföl
- 1-2 ek. citromlé
- 1/2 hegyes zöldpaprika

A hideg sonkalében a babérlevéllel, a fokhagymával és borssal feltesszük főni az előző este beáztatott babot, 20 percig főzzük. Közben a répaféléket megtisztítjuk, karikákra vagy kisebb kockákra vágjuk, a babhoz adjuk, és az egészet puhára főzzük.

A csipetkéhez 100g lisztet összegyúrunk a tojással és 1 csipet sóval, babszemnyi darabkákra csipkedjük, kissé szikkadni hagyjuk.

A rántáshoz megpirítunk az olajban 2 ek. lisztet, hozzáadjuk a finomra vágott hagymát, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a pirospaprikával, simára keverjük 3 dl vízzel, és a leveshez szűrjük. Hozzáadjuk a felaprózott sonkát, a tejfölt és a csipetkét, majd fedő nélkül 10-12 percig főzzük, végül ízlés szerint savanyítjuk, sózzuk. Mély tálba szedjük, tetejét csípős zöldpaprika-karikákkal díszíthetjük

Jókai-bableves

Hozzávalók:

- 60 dkg füstölt sertéscsülök
- 3 pár debreceni (kolbász)
- 20 dkg száraz bab
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg fehérrépa
- 5 dkg zeller
- 6 dkg liszt
- 3 dkg vöröshagyma
- 1-2 gerezd fokhagyma
- 1 dl tejföl
- zsír
- fűszerpaprika
- só

csipetke, vagy tészta

Elkészítése:

Az előkészített babot a csülökkel (2-2,5 liter hideg vízben) tedd fel főni. Add hozzá a megtisztított, de egyben hagyott répákat, a zellert és a kolbászt, s lassan főzd, amíg a belevalók meg nem puhulnak. Ekkor a bab kivételével szedj ki mindent a léből: a zöldségeket tedd félre, a csülökből fordítsd ki a csontot, majd a húsát - ha már langyosra hűlt - kockázd, a kolbászt pedig karikázd fel. Közben kevés zsíron készíts zsemleszínű rántást a vöröshagymával, a fokhagymával és egy kevés pirospaprikával, s ezzel sűrítsd be a levest. (Ha kell, sózd.) Tedd vissza a lébe a csülköt, valamint a kolbászt; ezekkel forrald össze a levest, s közben főzz bele egy kis csipetkét. Ha már a tészta is puha benne, tejföllel meglocsolva tálald.

Káposztaleves.

A káposzta levest nyáron kovászokáposzta-léből is lehet készíteni.

Egy személyre fél liter káposzta-levet veszünk és ezt edényben forni tesszük füstöskolbász darabkával, vagy sovány oldalas falatokkal.

Ha a hus megfőtt, szép piros rántást és - tálaláskor - kevés tejfölt is tegyünk bele.

Káposztás bableves

Hozzávalók:

10-15 dkg szárazbab
20 dkg savanyú káposzta
30 dkg füstölt marhaszegy
1 fej vöröshagyma
só, bors
pirospaprika
1-2 gerezd fokhagyma
1-2 babérlevél
1 kávéskanálnyi zsír
1 evőkanál liszt

A babot megmossuk és előző napon beáztatjuk.

Személyenként 3-3,5 dl hideg vizet számolva a jól megmosott, füstölt marhaszeggyel feltesszük főni. Amikor a hús megpuhult, kivesszük a levesből, beletesszük a kimosott savanyú káposztát, és ezzel néhány percig tovább főzzük.

Közben kevés zsírból, hagymából, lisztből rántást készítünk. A finomra vágott hagymát kevés zsíron megpirítjuk, kevés vizet aláöntve, teljesen elfőzzük, majd ha a zsírára pirult, rászórjuk a lisztet, barnára pirítjuk, hozzáadjuk a fűszereket (a pirospaprikát legvégül mert megég), majd felöntjük vízzel és simára keverjük. Beleöntjük a levesbe, és jól legalább 5 percig kiforraljuk. A főtt marhaszegyet kockákra vágjuk, visszatesszük a levesbe, további forralás után forrón tálaljuk.

Kapros húsgombóclevés

Hozzávalók:

20 dkg sovány darált hús
5 dkg rizs
1 db tojás
3 dkg margarin
2 dkg liszt
1 dl energiaszegény tejföl
só, bors
1 csokor kapor
kevés citromlé

Elkészítése:

A rizst megsózva megfőzzük, kihűtjük, és összekeverjük a hússal és a tojással, sózzuk, borsozzuk és jól összedolgozzuk. A margarinból, lisztből világos rántást készítünk, a finomra vágott kaprot belekeverjük, és másfél liter vízzel felengedjük, sózzuk, felforraljuk. A húsmasszából vizes kézzel kis gombócokat formálunk és belerakjuk. Fedő alatt, takaréklángon addig főzzük, amíg a gombócok meg nem puhulnak. Tálalás előtt pár csepp citromlével és tejföllel ízesítjük, de ezzel már nem forraljuk.

Kapros, joghurtos sárgaborsóleves

Hozzávalók:

25 dkg sárgaborsó,
2 gerezd fokhagyma,
2 fej hagyma,
2 pohár joghurt,
csipetnyi tárkony,
2 evőkanál liszt,
fél csokor kapor,
1 teáskanál só,
vegeta.

Elkészítése:

A 10 órára beáztatott sárgaborsót a felaprított hagymával, a fokhagymával és a fűszerekkel együtt puhára főzzük, majd hozzáadjuk a joghurtban csomómentesen elkevert lisztet és összeturmixoljuk. Átfőzzük vele. A végén beletesszük az apróra vágott kaprot.

Kaszás lé.

Egy négy literes fazékba tegyünk három liter vizet és a vízbe rakjunk egy kilo friss disznóhúst, az "tarjából" vagy a lábszár részéből, a húst vagdaljuk fel porciókba a vízbe, tegyünk sót és három, négy cikk megtisztított fokhagymát.

Ezt lehet füstös husból is készíteni sokan éppen füstölt disznó lábbal szeretik a kaszás lét. Ha a hus jó puhára megfőtt, szűrjük le a levest szitán keresztül, azért hogy a husból kihullott apró csontokat eltávolítsuk a léből, azután a húst újra tegyük a tiszta lébe és készítsünk hozzá habarást.

Egy tálba tegyünk négy fakanál lisztet, hat fakanál igen jó savanyú tejfölt, egy pár egész tojást, ezeket keverjük jól el a liszttel együtt, ha a habarás sima lesz lassanként öntsük a tálba a habarás közé a forró husos levet; azután fordítsuk megint vissza a fazékba a levest, és öntsünk közé annyi ecetet, hogy jó savanyú legyen.

Ha valaki úgy szereti, hogy a fokhagyma jól megérezzék benne, az elkészítés után is lehet a lébe fokhagymát tenni, jól össze vagdalva.

Tálalásig meleg helyen tartsuk, de ne forraljuk sok ideig, mert össze turosodik.

Kolbászos krumpliceves

Hozzávalók:

kb. 5-6 szem közepes burgonya
fél szál lángolt vagy parasztkolbász
1 közepes vöröshagyma, 1-2 gerezd fokhagyma
pici olaj
1-1 db zöldség, sárgarépa, zeller
1 dl tejföl
1 dl tejszín
1 evőkanál mustár, fél citrom leve, só, bors, pirospaprika, 2-3 babérlevél, tárkony

A burgonyát meghámozzuk, a zöldségféléket megtisztítjuk, a kolbászról lehúzzuk a bőrét és karikára vágjuk. A hagymát felkockázzuk, olajon üvegesre pirítjuk, majd hozzáadjuk a karikára vágott zöldséget és sárgarépát.

Kicsit együtt pároljuk, utána hozzáadjuk a karikára vágott kolbászt, majd meghintjük pirospaprikával és felöntjük vízzel.

Beletesszük a felkockázott burgonyát, az egész zellert, ízesítjük sóval, borssal, babérlevéllel, morzsolt tárkonnyal, beletesszük a zúzott 1-2 gerezd fokhagymát, majd együtt főzzük.

Miután a burgonya és a zöldségek megpuhultak, akkor kikeverjük az 1 dl tejfölt az 1 dl tejszínnel, hozzáadjuk az 1 evőkanál mustárt és a fél citrom levét, majd kanalanként merünk hozzá a forró levesből (így nem ugrik össze a habarás) és az egészet beleöntjük a levesbe.

Összeforralás után lehet tálalni.

Közönséges húsleves.

Vegyünk egy kiló marhahúst, felsárt vagy hátszint. (Ezekből tisztább a leves.)

Tegyünk egy hibátlan mázzal ellátott fazékba 5 liter vizet. Ha jó forró, akkor tegyük a megmosott húst, félmarék sóval a vízbe.

Hol a gyakorlat még kevés a főzéshez, minden személyre egy fél kávéskanál sót kell számítani. Öt liter vízből lesz 8-10 személynek való leves. Ha 4 liternyire főzzük le, főzésekben töltögetni kell, mert a hús igen sok főzést kíván, a víz pedig elpárolog.

A legkeményebb hús is megfő 2 és fél óra alatt, ha mindég forrhat. Gyöngébb hús másfél óra alatt is elkészül.

Ha már egy óráig főtt a hús, tegyük hozzá: két közép nagyságu sárgarépát, két petrezselyem gyökeret, fél zellert, egy egész vöröshagymát, fél karalábét, két cikk fokhagymát és tiz szem borsot; mindezt jól megtisztítva és mosva.

Ezekkel is addig kell főzni a levest, amíg leszűrhetjük. Ha sertés vagy borju pecsenyénk van délre, az abból ki szedett nyers csontokat is rakjuk a levesbe.

Minél többféle friss husfajta van, a leves annál jobb. Közbe habszedő (lyukas) kanállal le-le habozzuk. Ha készen van, sűrű drótszítán egy tába átszűrjük és néhány percig otthagyjuk, hogy teljesen leülepedjék. Így arany tiszta levest nyerünk. Aztán gondosan be kell a levest a tálból a fazékba tölteni s egy kis késhegynyi lisztfinomra törött sáfránt kell beletenni: ekkor újra forraljuk fel és tegyük bele, izlésünk szerint, a levesbe való dolgokból.

Krumplileves csípősen

Hozzávalók:

2 db. ökölnyi hagyma

3 db. ökölnyi krumpli (szétfővős fajta)

1 db. erőspaprika (a mérgezőbb fajtából)

piros örölt paprika

só

A hagymát nagyon apróra fel kell aprítani és 2-3 liter vízbe a törtpaprikával a "nagyon erős" zöldpaprikával alaposan meg kell főzni közepes lángon kissé rotyogtatva. Aki a nagyon erőset szereti az édesnemes paprika helyett is tehet csípős törtpaprikát. A hagyma fajtájától függően 1-2 órát is főzni kell. Közben a krumplit pucolás után nagyon apróra (kb. 1/2 cm- es kockákra fel kell darabolni. Ha a hagyma megfőtt akkor erős lángon "bugyborékolgatva" bele kell főzni a krumplit. Senki ne lepődjön meg, ha halászlére, vagy hallesre fogja emlékeztetni ennek a roppant egyszerű és nagyon finom levesnek az íze.

Kunsági leves

Egy fej finomra vágott vöröshagymát zsírban megfonnyasztunk. Meghintjük pirospaprikával és hozzáadunk 40 dkg kockára vágott sertés apróhúst. Sóval, törött borssal ízesítjük és kevés vizet, illetve vörösbort aláöntve félig puhára pároljuk. Ekkor ráhelyezzük a kockára vágott 15 dkg gombát, az 1 csomag finomra vágott petrezselymet és a lebbencs tésztát. Csontlével vagy vízzel felengedjük, tejszínes habarással besűrítjük és együtt puhára főzzük.

Lakodalmos Leves

Hozzávalók:

10 személyre
1 db kakas 2,80 kg
marhafartó 1 kg
marhacsont 1 kg
sárgarépa 20 dkg
fehérrépa 20 dkg
zeller 10 dkg
karalábé 5 dkg
kelkáposzta 10 dkg
vöröshagyma 10 dkg
fokhagyma 2 gerezd
karfiol 10 dkg
metélőhagyma 3 dkg
egész bors
só

Elkészítés:

A kakast, a marhafartót és a marhacsontot 7 l hideg vízbe tesszük fel főni. Amikor a leves felforrt, a tetejére feljövő habot szűrőkanállal eltávolítjuk, és ízesítjük sóval és egész borssal. Ezután hozzátesszük a zöldségeket és nem erős tűzön, gyöngyöző forrással főzzük. A húsokat a puhulás sorrendjében kiszedjük, majd a levest a tűzről levéve, negyed órát pihentetjük, majd szűrőruhán át leszűrjük. A zöldségeket és a húsokat metéltre vágjuk, majd a kifőzött csigatésztával együtt a levesestálba rakjuk, és rászedjük a tűzforró levest. Apróra vágott metélőhagymával megszórjuk. Hagyományos lakodalmakon a levest a hús nélkül adják fel. A marhahúst felszeletelve, a kakast nagyobb darabokba vágva, tálra téve kínálják. Külön ecetes tormát, mustárt és házi savanyúságot adnak hozzá.

Lebbencsleves

Hozzávalók:

5 dkg lebbencs- (tépett csusza) tészta,
50 dkg burgonya,
1 nagy fej vöröshagyma,
1 szál sárgarépa,
1 szál petrezselyemgyökér,
1 cikk zeller,
5 dkg füstölt szalonna,
1 evokanál olaj,
1 evokanál piros fűszerpaprika,
ízlés szerint só,
csipetnyi törött bors.

A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra vágjuk, és zsírját fazékban kiolvasztjuk. Rátesszük a finomra vagdalt hagymát, majd üvegesre pirítjuk. Ezután a tuzrol lehúzza belekeverjük a pirospaprikát, és rögtön felöntjük 2 evokanál vízzel. A tuzre visszatéve beletesszük a kis kockákra vágott zöldséget és a burgonyát. Néhány percig kevergetve pirítjuk, ezután megsózzuk, megborsozzuk, és felöntjük bo másfél liternyi vízzel. Fedo alatt felforraljuk, és fozni kezdjük. Közben egy serpenyoben, a felforrósított olajon, folytonos keverés közben világosbarnára pirítjuk a tésztát, majd beletesszük a levesbe. Ismét felforralva a fedot levesszük (a tészta miatt kifutna), és kis lángon addig fozzuk, amíg a tészta is, a zöldség is, és a burgonya is megpuhul. (Nyáron még egy-két zöldpaprika és paradicsom is belekerülhet.)

Lebbencsleves 4 személyre

40 dkg burgonya
8 dkg lebbencstészta
5 dkg füstölt szalonna
1 közepes vöröshagyma
5 dkg lecsó
fűszerpaprika
őrölt bors
só

A szalonnát vágd apró kockákra, egy tágas edényben süsd ki és szedd ki a zsírból. A zsírjában fonnyaszd meg a vöröshagymát, utána húzd le a tűzről, szórd meg pirospaprikával, add hozzá a felkockázott krumplit, majd visszatéve pirítsd üvegesre, ízesítsd lecsóval, őrölt borssal és sóval. Öntsd fel hideg vízzel és lassú tűzön főzd. Közben a lebbencstésztát sütőben pirítsd világosbarnára, majd a szalonnakockákkal együtt ad a leveshez, s így főzd készre.

Lestyános csirkeraguleves 4 személyre

Hozzávalók:

1 csirkemell
15 dkg sárgarépa
15 dkg zöldbab
10 dkg zeller
10 dkg fehérrépa
2 evőkanál liszt
4 evőkanál tejföl
1 evőkanál citromlé
olaj
lestyán
petrezselyem
zellerzöld
só

A csirkét bőrozd le, csontozd ki, vágd ujjnyi csíkokra és tedd fel főni 1,5 liter hideg, sós vízben a csonttal, lestyánnal, zellerzölddel, petrezselyemmel. Ha a hús már félig puha, tedd bele a darabolt zöldségféléket is. A liszttel készíts fehér rántást és ezzel sűrítsd be a levest, majd lassan csurgasd bele a felmelegített tejfölt. Még egyszer forrald össze és apróra vágott lestyánnal, meg citromlével végezd el az utóízesítést. (A csontot, a szétfőtt zellerzöldet, szálal lestyánt, petrezselyemet természetesen vedd ki a tálalás előtt.)

Magyaros gombaleves

Hozzávalók:

25 dkg gomba,
2 dl tejföl,
1 nagy fej vöröshagyma,
1 zöldpaprika,
1 hegyes csípos paprika,
1 paradicsom,
2 gerezd fokhagyma,
1 csokor petrezselyemzöld,
2 evőkanál olaj,
1 csapott evőkanál liszt,
1 teáskanál piros fűszerpaprika,
1 teáskanál só,
késhegynyi törött fekete bors.

A gombát megtisztítjuk, majd vékony szeletekre vágjuk. A hagymát hámozás után finomra aprítjuk, és az olajjal együtt fazékba rakjuk. Egy-két percnyi fonnyasztás után az edényt a tuzrol lehúzzuk, majd belekeverjük a pirospaprikát, és azonnal rátesszük a gombát. Megsózzuk, megborsozzuk, ezután visszatesszük a tuzre. Befedve addig pároljuk a saját levében, amíg zsírjára nem sül. Ekkor hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott zöldpaprikát, és aki szereti, karikákra vágott csípos paprikával is ízesítheti. Beletesszük a finomra metélt petrezselyemzöld felét és a zúzott fokhagymát. Felöntjük 1 liternyi vízzel, és 5 percig forraljuk. Közben a lisztet simára keverjük a tejföllel és egy-két evőkanálnyi levessel, majd a habarékot beleöntjük a forrásban lévő levesbe. Kevergetve néhány percig forraljuk, végül a felkockázott paradicsomot és a megmaradt petrezselyemzöldet is hozzáadjuk.

Magyaros krumplileves 4 személyre

40 dkg burgonya
2 evőkanál liszt
3 evőkanál olaj
5 dkg lecsó
2 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
petrezselyem
fűszerpaprika
kömény
só

A megtisztított, megmosott burgonyát vágd kockákra, s másfél liter hideg sós vízben - a meghámozott, de egyben hagyott vöröshagymák társaságában - tedd fel főni. Közben készíts zsemleszínű rántást, s azt ízesítsd fűszerpaprikával, őrölt köménnyel, zúzott fokhagymával és finomra vágott petrezselyemmel.

A végén engedd fel hideg vízzel, add hozzá a lecsót és a tűzről levéve keverd simára. Amikor a burgonya megfőtt, sűrítsd be a levest, s még egyszer forrald össze.

Marhagulyás leves

Hozzávalók:

40 dkg marhalábszár
1 fej vöröshagyma
20 dkg tisztított burgonya
1 szál sárgarépa
1 szál fehérgyökér
só, pirospaprika
bors, evőkanálnyi lecsó
1 gerezd fokhagyma
kevés köménymag
1 kávéskanálnyi zsír

A finomra vágott hagymát a zsíron kicsit megdíszteljük, beleszórjuk a fűszereket, elkeverjük, rátesszük a kockára vágott húst, fedő alatt hűtő pároljuk s mielőtt teljesen megpuhulna, hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát. Felöntjük vízzel, majd lassan forraljuk. Egy tojásból galuskát készítünk, beleszagatjuk a levesbe, amit forrón tálalunk.

Marhahúseves

Hozzávalók:

1 kg marhahús,
1 kg levescsont,
3 szál sárgarépa,
2 szál fehérrépa,
1 db karalábé,
1 db zeller,
néhány levél kelkáposzta,
1 fej vöröshagyma,
2-3 db gomba,
só,
5-6 szem bors,
ízlés szerint darab gyömbér.

A húst és a csontot hideg vízben főni tesszük, ha forr, habját leszedjük, és belerakjuk a megtisztított, felvágott zöldséget.

Fűszerezünk, majd lassú tűzön puhára főzzük.

Tésztával vagy macesszombóccal tálaljuk, a húst pedig mártással adhatjuk fel.

Mazsolás vanília leves

Hozzávalók:

másfél liter tej,
fél csésze rizs,
1 vanília rúd vagy aroma,
3 evőkanál cukor,
1 db tojássárgája,
1 evőkanál liszt,
1 csomag mazsola.

Elkészítése:

A tejet feltesszük főni a vaníliával úgy, hogy kb. 2 dl-nyi tejet visszatartunk. A tojássárgáját 1 evőkanál cukorral és a liszttel habosra keverjük, majd a megmaradt hideg tejjel hígítva a felforralt tejhez adjuk. A maradék cukrot is beletesszük. Közben a rizst külön megfőzzük vízben és a felforralt híg, krémszerű masszához keverjük. A mazsolát is hozzáadjuk.

Ha kihűlt, ízlés szerint citrom-vagy narancshéj reszelékkel és gyümölcsdarabokkal is dúsíthatjuk.

Olasz spagettileves

Hozzávalók:

2 db közepes burgonya,
2 db kemény paradicsom,
2 fej hagyma,
2-3 sárgarépa,
1 gerezd fokhagyma,
15 dkg spagetti száraztészta,
10 dkg parmezán vagy más,
ízes, olvadó sajt,
1 csokor petrezselyem vagy zeller,
1 teáskanál só,
csipetnyi cukor,
1 kávéskanál olasz fűszerkeverék,
csipetnyi curry,
1 kávéskanál olaj,
vegeta.

Elkészítése:

A megtisztított és felaprított burgonyát, hagymát és sárgarépát olajon megpároljuk, majd kb. 1 l vízzel felengedjük és az ízesítővel együtt főzzük. Amikor félig elkészült (kb. 10 perc), belekeverjük a lehámozott, felszeletelt paradicsomot, az apróra vágott fokhagymát és spagettit. Puhára főzzük, így egy majdnem sűrű, főzelékhez hasonló ételt kapunk. Tetszés szerint hígítható. Tálaláskor bőven megszórjuk finomra vágott petrezselyemmel és reszelt sajttal.

Olasz zöldségleves 4 személyre

3 erőleveskocka
10 dkg sárgarépa
10 dkg fehérrépa
10 dkg karalábé
10 dkg kelkáposzta
10 dkg zeller (gumó)
10 dkg burgonya
5-6 szál petrezselyem
1 evőkanál paradicsompüré
1 evőkanál zsír
4 dkg füstölt szalonna
5 dkg spagetti
5 dkg reszelt sajt

A leveskockákat főzd fel 2 liter vízben. A megtisztított zöldségeket vágd metéltre (rövid szálakra), s kevés zsíron párold meg. Süsd ki az apró kockákra vágott szalonna zsírját, s azon kicsit pirítsd a paradicsompürét, majd add hozzá a levest, s tedd bele a zöldségeket. Ha felforrt, dobd bele a spagettit, lassan forrald, míg a tészta meg nem fő. A tányorokba kitálalt levesbe szórj reszelt sajtot.

Orjaleves

A kb. 1 kilónyi megmosott sertéskarajcsontot - amelyen kisebb húsdarabok találhatóak - 2 liter vízben feltesszük főni.

Az első forrás után a tetejéről a habot leszedjük. sóval, kakukkfűvel, szurokfűvel, borssal ízesítjük és hozzáadjuk az egészben hagyott levestöldségeket (sárgarépa, fehérrépa, zeller, karalábé, kelkáposzta, gomba, vöröshagyma), a paradicsomot és a zöldpaprikát.

Lassú tűzön kb. egy és fél óráig főzzük. Ezután a levest 10 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük.

Finom metélttel, a darabolt csonttal és a zöldségekkel együtt, ecetes tormával tálaljuk.

Őszibarackleves

Hozzávalók:

3 evőkanál kristálycukor

néhány szem szegfűszeg

1 kis darab fahéj

reszelt citromhéj

0,5 kg őszibarack

2 dl tej

csipetnyi só

8 dl vizet 3 evőkanál kristálycukorral, csipet sóval, néhány szem szegfűszeggel, kis darab fahéjjal, szeletke citromhéjjal alaposan összeforralunk. A fűszereket eltávolítva beletesszük 50 dkg meghámozott, szeletekre vagy kockára vágott őszibarackot, és néhány percig főzzük. Közben egy zacskó vaniliás pudingport elkeverünk 2 dl tejjel, kb 10 percig állni hagyjuk, majd a leveshez öntve besűrítjük. Szobahőmérsékleten tálaljuk, ízlés szerint citromlével, esetleg 1-2 kávéskanál cukorral utóízésítve. Még finomabb, ha a gyümölcs harmadát a sűrítés előtt áttörjük vagy turmixoljuk. Elkészíthetjük tejszínes vagy tejes habarással is, bármilyen gyümölcsből szőlóban vagy vegyesen. különösen étvagykeltő és pikáns a sárgabarack párosítása meggyel. fél liter vízzel készítve mártásként fogyaszthatjuk, ami lehűtve uzsonnaétel is lehet.

Palócleves

Hozzávalók:

1,50 kg húsrá hizott ürühús (esetleg marha- vagy disznóhús)

30 dkg hagyma,

5 dkg zsír,

5 dl tejszín,

1 kg gyenge zöldbab (vagy vajbab),

70 dkg burgonya,

1 g köménymag,

1/2 babérlevél,

1 dkg fokhagyma,

4 dkg liszt,

10 dkg szalonna,

1/2 csomag petrezselyem,
pirospaprika, törött bors, só

A füstölt szalonnát felvágjuk apró kockákra és lábasba téve megpirítjuk. Az apróra vágott hagymát hozzáadjuk és benne megfonnyasztjuk. Megszórjuk pirospaprikával és beletesszük az alaposan megmosott és kockára vágott ürühúst. Elkeverjük, megsózzuk, törött borssal, babbérlevéllel fűszerezzük és hozzáadjuk a köménymaggal együtt apróra összevágott fokhagymát. Fedő alatt majdnem puhára pároljuk, időnként megkeverve, kevés lében, mindig csak annyi vizet hozzáadva, hogy oda ne égjen. Közben külön, enyhén sózott lében megfőzzük a megtisztított és feldarabolt zöldbabot. Rózsaszínű rántást készítünk, a megpuhult húst, a burgonyát és a zöldbabot összeöntjük. Annyi vizet teszünk hozzá, amennyi levesre szükségünk lesz. A rántással berántjuk és jól felforraljuk. Tálalás előtt megízesítjük, majd a tejfölt elkeverjük benne. Újra felforraljuk és forrón, nagyobb levesestálban tálaljuk. Tálalás előtt az apróra vágott zöldpetrezselyemmel megszórjuk.

Paradicsomleves

Egy liter, szitán áttört paradicsomléhez mindig vehetünk fél liter vizet, de a vízbe előbb főzzük mindenféle zöldséget; akár télben akár nyárban, mert ha paradicsommal együtt tesszük a tüzre a zöldséget, ez soha sem fő meg kellő időre, sőt teljesen kemény marad és ízét sem adja ki. A zöldséges lébe tegyünk zsiros rántást, szűrjük át szitán s akkor adjuk hozzá a kész paradicsomlevet; sőt, cukrot és borsot is tegyünk bele; főzzük negyedóraig tarhonyával, minden személyre egy kanál tarhonyát számítva.

Paradicsomos zöldségleves

Hozzávalók:

3-4 db sárgarépa,
2 db fehérrépa,
1 csokor petrezselyem,
fél zeller,
2 db zsenge karalábé,
1 nagyobb paradicsompüré konzerv,
2 babbérlevél,
1 teáskanál só,
csipetnyi őrölt bors,
tárkony,
csöpp olaj,
maroknyi cérnametélt vagy más aprótészta,
vegeta.

Elkészítése:

A zöldségeket megtisztítjuk, kockákra vagy szeletekre vágjuk, az olajra dobjuk, hogy színüket megőrizzék. Felengedjük kb. másfél liter vízzel, belekeverjük az ízesítőket, valamint az apróra vágott petrezselymet és főni hagyjuk. Amikor a zöldség majdnem megfőtt, belekeverjük a paradicsompürét, beletesszük a tésztát és puhulásig főzzük.

Paszuly-leves

Fél liter apró, tiszta fehér paszulyt tegyünk négy liter hideg vízbe főni. Ebből 8 személynek elégséges készülhet. Ha a paszuly jól megfőtt készítsünk hozzá egy tojásnyi zsirban egy fakanál liszttel szép barna rántást; mikor jó forró a rántás, öntsünk bele egy pohár hideg vizet és úgy borítsuk a forró paszulyba. A paszuly-levesbe tegyünk fél kávéskanál tört borsot, fél fej apróra vágott vereshagymát, egy kávéskanálnyi apróra vágott zöld petrezselyem levelet és elegendő sót. - Ecetet a paszuly-levesbe nem kell tenni. Ha valaki szereti, szokás még bele keményre gyurt tésztaból, csipegetett tésztát is tenni, de csak kevés tésztát ajánlok beletenni, mert rendkívül hamar megsüriti a levest. Különbén ha igen sűrű lenne a paszulyleves, ebbe nem árt, ha forró vizet öntünk akkor sem, ha már készen van, csak hogy a kellő fűszerrel lássuk el.

Petrezselyemkrém-leves

Hozzávalók:

40 dkg petrezselyemgyökér,

1 csokor petrezselyemzöld,

2 dl kefir,

2 evokanál olaj,

1 tyúkhúsleveskocka,

1 evokanál liszt,

A levesbetéthez:

1 tojás,

1/2 dl tej,

1 púpozott evokanál liszt,

olaj a sütéshez, só és törött bors ízlés szerint.

A levesbetéthez a tojást habosra keverjük a tejjel, majd megsózzuk, megborsozzuk, és a liszttel egészen simára keverjük. Suru palacsintatészta-szeru masszának kell lennie. 10 percig pihetetjük. Közben a zöldséget megtisztítjuk, megmossuk, és nagyon apróra vágva, az olajon megpirítjuk. Ezután felengedjük 8 dl vízzel. Puhára főzzük. Ha már nem nagyon forró, turmixgépben pépesre zúzzuk, és a fazékba visszaöntjük. Hozzáteesszük a lisztet és a kefirt, valamint fél dl vizet simára keverünk és beleöntjük a forrásban lévo levesbe. Kevergetve jól kiforraljuk, vagyis legalább 5 percig főzzük. A megmosott, és nagyon finomra aprított petrezselyemzöldet beleszórjuk, de már nem forraljuk, csak befedve melegen tartjuk. Kétujjnyi olajat felforrósítunk, és öblös szurokanalat vagy kicsi tészta szurot tartunk az olaj fölé. A palacsintatésztát beleöntjük. A szuro lyukacskaín keresztül folyik bele a tészta a forró olajba és azonnal megsül. A megsült tésztát leszurjuk és a petrezselyemleves mellé tálaljuk. Ki-ki magának teszi a levesébe.

Pikáns sajtleves

Hozzávalók:

2 tyúkhúsleveskocka,
2 dl tejföl,
5 dkg reszelt sajt,
1 evokanál liszt,
1 csokor petrezselyemzöld,
késhegynyi reszelt szerecsendió,
1 mokkáskanál currypor,
1/2 mokkáskanál törött fehér bors,
a levesbetéhez 1 zsemle.

7 dl vizet fazékba öntjük. Beletesszük mindkét leveskockát, és beleszórjuk a borsot, a szerecsendió-reszeléket és a curryport. Felforraljuk, közben a lisztet egy kevés levessel simára keverjük a tejfölben, majd hozzáadjuk a reszelt sajt felét. A forrásban lévő levesbe belekeverjük a lisztes-sajtos tejfölt, és folytonos keverés közben legalább 5 percig forraljuk. Ezután a megmosott és finomra aprított petrezselyemzöldet is belekeverjük, de már nem forraljuk tovább. A tuzrol lehúzzuk, és befedve, melegen tartjuk tálalásig. A zsemlet apró kockákra vágjuk, és a sütoben szárazon megpirítjuk. Négy adagra osztjuk, és a megmaradt, ugyancsak négy részre osztott reszelt sajttal együtt levesescsészékbe tesszük. Tálaláskor a forró levest a sajtos zsemlekockákra rámerjük. (Nemcsak tyúkhúsleveskockával készíthető, hanem maradék csontlevesbol vagy húslevesbol, esetleg leszurt zöldséglevesbol is megfelelo.)

Rácgulyás 4-6 személyre

70 dkg sertéscomb
25 dkg rizs
1 fej vöröshagyma
3 zöldpaprika
2 paradicsom
2 dl tejföl
2 evőkanál zsír
bors
só

A felforrósított zsiradékon pirítsd sárgára az apróra vágott hagymát, tedd bele a felkarikázott zöldpaprikát, majd néhány perc múlva a megtisztított, felnegyedelt paradicsomot. Ha már az is megpirult egy kissé, akkor mehet bele a felkockázott hús. Ha már fehéredik, öntsd fele annyi vízzel, amennyi ellepi, és lassú forralással főzd. Amikor már majdnem puha, add hozzá a megmosott rizst, s pótolj hozzá annyi forró vizet, hogy azt is ellepje. Borsozd, sózd és lassú tűzön főzd, míg a rizs meg nem puhul. Tálalás előtt keverd hozzá a tejfölt. Ha maradék párolt rizst használsz, azt akkor tedd bele, amikor a hús már puha. Ekkor természetesen nem kell feltölteni vízzel, s zárásnak elég egy alapos összeforralás

Rizses gombaleves

Hozzávalók:

30 dkg csiperkegomba,
fél csésze (lehetőleg barna) rizs,
2 fej hagyma,
1 csokor petrezselyem,
1 evőkanál liszt,
1 kávéskanál olaj,
1 teáskanál só,
csöpp mustár,
csipetnyi curry,
csipetnyi őrölt bors,
fél pohár tejföl,
vegeta.

Elkészítése:

A gombát megtisztítjuk és vastagabb szeletekre vágjuk. A rizst félig megfőzzük, félretesszük. A gombát az olajon, vágott petrezselyemmel és a nagyon apróra vágott hagymával, fedő alatt kb. 10 percig pároljuk, majd megszórjuk a liszttel és kb. 1 l vízzel felöntjük. Beletesszük az ízesítőket és a rizst. (Amennyiben azt bő vízben főztük, nem kell több vizet hozzáadnunk, ám ez ízlés szerint változhat.)
Tejfőllel tálaljuk.

Roquefortos zöldborsóleves

Hozzávalók:

fél kg friss vagy 1 csomag mirelit zöldborsó,
10 dkg roquefort sajt,
1 csokor petrezselyem,
csipetnyi cukor,
1 teáskanál só,
1 evőkanál olaj,
2 evőkanál liszt,
2-3 szelet kenyér,
vegeta.

Elkészítése:

A zöldborsót olajon megpároljuk, állandó keverés mellett beleszórjuk a lisztet, majd felöntjük kb. 1 l vízzel. Beletesszük az ízesítőket és kis lángon 10 percig főzzük. Tányérokba tesszük és gazdagon megszórjuk reszelt sajttal és apróra vágott petrezselyemmel.
Pirítóskenyér-kockákkal tálaljuk.

Sajtgombócleves

Hozzávalók:

30 dkg vegyes leveszöldség,
1 tyúkhúsleves-kocka,
2 dl kefir,
1 evokanál liszt,
1 tojás,
5 dkg reszelt sajt,
2 evokanál búzadara,
1 teáskanál majoránna,
1 mokkáskanál örölt szerecsendió-virág,
1 csokor petrezselyemzöld,
kevés só.

A sajtgombóchoz a tojást habosra felverjük 1 evokanál kefirrel, majd összekeverjük a búzadarával és a reszelt sajttal. Megsózzuk, és állni hagyjuk 10 percig. Közben a megtisztított zöldséget vékony csíkokra aprítjuk. Bo egy liter vizet felteszünk a tuzre, és felforraljuk. Ezután beletesszük a zöldséget, a húsleveskockát, és az összes fuzsert, a petrezselyemzöld kivételével. Puhára főzzük. A lisztet 1/2 dl vízzel és a megmaradt kefirrel simára keverjük, majd a forrásban lévo levesbe öntjük. Folytonosan kevergetve legalább 5 percig forraljuk. A sajtos gombócmasszából nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk, és a forrásban lévo levesbe tesszük. Legalább 10 percig, kis lángon forraljuk. Egy gombócot próbaképpen vágjunk ketté, hogy kiderüljön, jól átfőtt-e. Végül a megmosott, finomra metélt petrezselyemzölddel meghintjük, de már nem forraljuk.

Sárgaborsóleves korianderrel 2-3 személyre

20 dkg sárgaborsó
8 dkg zeller
2 evokanál olaj
2 fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
zellerzöld
örölt koriander
örölt bors
só

Az apróra vágott hagymát szórd meg korianderrel és az olajon párold üvegesre. Ekkor add hozzá az apróra vágott zellert és a zúzott fokhagymát. További öt perc párolás után tedd bele az előkészített borsót. Lassú tűzön pirítsd újabb öt percig, majd öntsd fel 8-10 dl meleg, sós vízzel. Addig főzd, amíg a borsó szét nem fő, ekkor borssal, korianderrel végezd el az utóízesítést.

Tálaláskor szórd meg friss zellerzölddel.

Sárgadinnye leves hidegen

Hozzávalók:

1000 g sárgadinnye

100 g porcukor

0,5 dl borpárlat

1 dl édes fehérbor

2 dl tejszín

1 db citrom

só,

szegfűszeg,

egész fahéj,

egész fehér bors

Elkészítése:

A dinnye héját megmossuk, félbevágjuk, kimagozzuk és a gyümölcs húsának negyedét apró golyó formával (karalábévájó) kivájjuk. Rászórjuk a porcukor felét, ráöntjük a borpárlatot, és hűtőbe tesszük. Ez lesz a leves betétje. A maradék gyümölcshúst a héjából kivesszük, kb. fél liter vízben a maradék cukorral, a fehérborral és az előző levesnél leírt módon elkészített redukcióval puhára főzzük. A megfőtt dinnyehúst pépesítjük (turmixgéppel), kihűtjük, majd elkeverjük a tejszínnel, és hozzáadjuk a kivájt dinnyehúst, végül lazán összekeverjük, és fogyasztásig hűtőszekrényben tartjuk.

Sonkagulyás

Hozzávalók:

30 dkg nyers füstölt sonka vagy tarja,

25 dkg vegyes leveszöldség,

50 dkg burgonya,

1 nagy fej vöröshagyma,

3 evokanál olaj,

1 evokanál piros fűszerpaprika,

2 gerezd fokhagyma,

1 dl száraz vörösbor,

1 marhahúsleveskocka,

ízlés szerint só, csipetnyi porcukor.

Az olajat egy fazékban felforrósítjuk, majd üvegesre fonnyasztjuk rajta a megtisztított, és finomra metélt vöröshagymát. A tuzrol lehúzza belekeverjük a pirospaprikát, és azonnal ráöntünk 2 evokanálnyi vizet. A tuzre visszatesszük, és rádobjuk az előző este hideg vízbe áztatott nyers, apró kockákra vágott sonkát. Néhány percig pirítjuk, majd felöntjük 2 liternyi vízzel. Beletesszük a húsleveskockát és a zúzott fokhagymát, ezután felforraljuk. Kis lángon majdnem puhára főzzük. Ezután hozzáadjuk a megtisztított, és ugyancsak kis kockákra darabolt petrezselyemgyökeret, valamint a sárgarépát, végül pedig a meghámozott, és ugyancsak kis kockákra vágott burgonyát. Ha szükséges, még annyi vizet öntünk bele, hogy a folyadék jól lepje el a burgonyát. Készre főzzük. Mielőtt az asztalra tennénk, nyakon öntjük a borral, és ha szükséges, utána sózzuk, de már nem forraljuk. A leves még laktatóbb, ha 1 tojásból készült csipetkét is belefőzünk, azonban e nélkül is kiadós. (Ha sok locsoló-látogatónk jön, érdemes ezzel a levessel megkínálni, mert a férfiak általában igencsak levesesek.)

Székelygulyás 4 személyre

50 dkg combból készült sertéspörkölt
80 dkg savanyú káposzta
2 dl tejföl
1 gerezd fokhagyma
1 zöldpaprika
1 paradicsom
köménymag
babérlevél
só

A káposztát kevés sós vízben a babérlevéllel párold puhára. (Ha túl sok leve marad, szűrd le.) A pörkölt levébe főzd bele az összetört fokhagymát és a csipetnyi köménymagot, add hozzá a tejfölt és még egyszer forrald össze. A pörköltet keverd a káposztához, és forrald még vagy 10 percig. (A babért dobd ki.)
A gulyást paprika és paradicsomszeletekkel díszítve, forrón tálald.

Tárkonyos raguleves

A tisztított és kockákra vágott vegyes leveszöldséget 1 fej finomra vágott vöröshagymával, 40 dkg szintén kockákra vágott sertéshússal félig puhára pároljuk.
Sóval törött borssal, kevés majoránnával ízesítjük, majd meghintjük 2 evőkanál liszttel és feleresztjük 1,2 l vízzel. Beleteszünk egy csokor apróra vágott tárkonyt és átforraljuk.
Ezután 1 tojásból galuskát készítünk és azt beleszagatjuk.
Tálaláskor tejjel és citromlével ízesítjük.

Tavaszi burgonyagombóc-leves

Hozzávalók:

3 db közepes burgonya,
10 dkg friss vagy fél csomag mirelit zöldborsó,
fél doboz konzerv kukorica vagy fél csomag mirelit kukorica,
2-3 db sárgarépa,
1-2 db fehérrépa,
fél csokor petrezselyem,
2 evőkanál liszt,
1 db tojás,
csipetnyi őrölt bors,
1 teáskanál só,
1 evőkanál olaj,
fél pohár tejföl,
vegeta.

Elkészítése:

A gombóchoz a burgonyát megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Liszttel összekeverjük, hozzáadjuk a tojást, a borsot és egy kevés sót. Félretesszük. A leveshez megtisztítjuk, felaprítjuk a zöldséget és az olajon kicsit megpároljuk. Felengedjük kb. másfél liter vízzel, és beletéve az ízesítőket, háromnegyed puhaságúra főzzük. (A borsót és a kukoricát később tegyük a levesbe) Ekkor vizes kézzel apró gombócokat formálunk a

burgonyamasszából és a fővő levesbe tesszük. Amikor a gombócok feljönnek a leves felszínére, az étel elkészült. Tejföllel tálaljuk.

Tavaszi erőleves

Hozzávalók:

50 gr sárgarépa,
50 gr fehérrépa,
50 gr zeller,
50 gr fejeskáposzta,
9 dl zöldségleves,
1 babérlevél,
só, feketebors

A zöldséget hosszú, vékony csíkokra vágjuk. A zöldséglevest felforraltjuk, beletesszük a zöldségeket, és a babérlevelet, 10-15 percig főzzük, míg a zöldség megpuhul. Kivesszük a babérlevelet, ízlés szerint fűszerezzük a levest azonnal tálaljuk.

Tavaszi raguleves

Hozzávalók:

2 csirkeaprólék,
vagy fél kg kockára vágott borjúhús,
negyed kg fejtett borsó,
1 zsenge újkaralábé,
negyed kg gomba vagy spárga,
1 csokor petrezselyem,
2 kanál liszt,
3 evőkanál liszt,
só.

Az apróra darabolt zöldséget a finomra vágott petrezselyemmel megpároljuk az olajban, meghintjük a liszttel, majd felengedjük vízzel. Beleadjuk a húst, majd puhára főzzük. Galuskával tálaljuk.

Tejfölös gombaleves 4 személyre

25 dkg csiperkegomba
10 dkg sárgarépa
10 dkg fehérrépa
3 evőkanál olaj
2 evőkanál liszt
2 dl tejföl
1 közepes vöröshagyma
petrezselyem
őrölt bors
só

A megtisztított gombát vágd vékony szeletekre, a sárgarépát és a fehérrépát pedig kockázd fel. A megtisztított, apróra vágott vöröshagymát fonnyaszd meg a forró olajon, majd add hozzá a zöldségeket és a finomra vágott petrezselyem felét. Ha zöldségek kissé megpirultak,

önts hozzá 1-1,5 liter vizet, sózd és borsozd. Amikor a leves megfőtt, a lisztből és a tejfőlből készített habarással sűrítsd be. Tálaláskor a maradék petrezselyemzölddel díszítsd.

Tejfölös karalábéleves

Ez a leves inkább "hamis tyúkhúsleves", hiszen igazi hús nincs is benne. A tyúkhúsból készült ételek roboráló, gyógyulást segítő hatását azonban megtartja, hiszen a legértékesebb húskivonatok belekerülnek. Joghurttal, de legalább zsírszegény tejfőllel készítve még energiszegény étrendbe is illeszthető.

Hozzávalók:

2 fej zsenge karalábé,
2 szál zsenge sárgarépa,
1 tojássárgája,
1 tyúkhúsleves-kocka,
1 evőkanál liszt,
1 dl tejföl,
1 evőkanál olaj,
vaj,
só,
1 csokor petrezselyem

Elkészítése:

A megtisztított, kis kockára vágott karalábét és a felkarikázott sárgarépát megforrósított vajon megfuttatjuk. Felöntjük 8 dl vízzel és belemorzsoljuk a tyúkhúsleveskockát. Fedő alatt megfőzzük. Serpenyőben olajat forrósítunk és megpirítjuk a lisztet, majd belekeverjük a felaprított petrezselymet is. Hideg vízzel felöntjük, csomómentesre keverjük. A levest berántjuk, majd belekeverjük a tojássárgájával dúsított tejfölt is.

Aki gazdagabban akarja adni a karalábéleves, főzhet bele apró galuskát is.

Tejfölös zödségleves

Hozzávalók:

4-5 közepes sárgarépa,
1-2 gyökér,
kis karalábé,
kis zeller,
1 pohár tejföl,
ételízesítő,
1 e.k. liszt,
víz.

Elkészítése:

A zödségeket lereszeljük, vagy robotgéppel legyaluljuk. Kevés olajon megpároljuk, meghintjük sóval, vagy ízlés szerinti levesízesítővel, felöntjük 1,5 l vízzel. Amikor felforrt, a pohár tejfölbe lisztet keverünk, a forró levesből merőkanálnyival felöntjük, majd az egészet kevergetés közben a leveshez öntjük. Vágott petrezselyemmel díszítjük.

Tiszai halászlé

Hozzávalók:

1 kg hal,
3 nagy fej vöröshagyma,
5 dkg zsír,
1 kk só,
1 kk paprika,
1 erős zöldpaprika,
1 paradicsom.

Az igazán jó halászlé 3 féle halból készül, és minél nagyobb mennyiségben főzik, általában annál ízletesebb. Ajánlott halfélék a ponty, a harcsa és a keszeg.

Vágjuk apróra a hagymát, majd rövid ideig pároljuk zsíron, de ne pirítsuk meg. Ezután szórjuk meg a sóval és a paprikával, majd bő vízzel felengedve főzzük puhára. Dobjuk bele a keszegeket és a maradékokat (fej, farok), a feldarabolt paprikával és paradicsommal. Ha ez is puhára főtt, törjük át az egészet szitán. Ez a lé nagyjából egy órán keresztül fő, addig tisztítsuk meg a halakat, vágjuk kb. 3 centi vastag szeletekre, és hagyjuk negyed órát besózva állni.

Ezután tegyük egy nagy lábasba a halszeleteket, öntsük rá az áttört levet, és hígítsuk fel vízzel annyira, hogy a halszeleteket teljesen ellepje. Ízlés szerint még sózzuk, paprikázzuk. Főzzük egyenletes tűzön kb. háromnegyed órán át. Kevernem szokták, mert a hal összetörhet. Az ikrát/tejet a főzés vége előtt kb. 5 perccel tegyük hozzá.

Ugyanabban az edényben tálaljuk, amiben főtt.

Tiszta borsos csirke leves.

Két kis csirkét szépen megtisztítva vagdalkuk fel részeire; a combját, szárnyát, mellét, hátát, külön csinos darabkába.

Két liter jó meleg vízbe tegyük bele sót és a következő zöldséget:

15 darab apró burgonyát nyersen,
egy kockára vágott kisebb zellert,
egy nem nagy sárgarépat, ezt is kockára vágva,
kevés petrezselyem gyökeret,
egy marék gyöngye zöld borsót,
20 szem egész fekete borsot,
egy kis fej vereshagymát igen apróra vagdalkuk és
kevés zöld petrezselyem levelet apróra vágva;

Mindezt egy fél óráig főzzük, de vigyázzunk hogy szét ne menjen, azután egy diónyi zsirral egy bádoggal lisztet gyenge piros rántásnak készítünk: ezt a leves közé öntjük és akkor egy fél tojásnyi zsirba egy egész tojással, két kanál lisztből felvert galuskát keverünk s kevés kanállal bele rakjuk a forró husos zöldséges levesbe; evvel is legalább 6 perczig főzzük, aztán lehet tálalni.

Turbolya-leves(Tavaszi étel)

Egy tojásnyi forró zsírba tegyünk egy nagy fakanál lisztet és pirtsuk azt meg szép zsemlyeszínűre.

Egy fazékba tegyünk két liter vizet, egy kávéskanál sót, egy fél fej vereshagymát és egy jó marék igen apróra vágott friss turbolya levelet, a forró rántásba öntsünk fél pohár hideg vizet és borítsuk bele a turbolyás vízbe, főzzük fel tíz percig, aztán tegyük félre tálalásig. Mikor tálalni akarjuk, pirtsunk meg néhány zsemleszeletet zsírba, vagdadjuk fel apró kockákba és úgy öntsük reá a turbolya-levest.

Tyúkhúsleves zsemlegombóccal

Hozzávalók:

1 tyúk,
2 l víz,
leveszöldség, (sárgarépa, zeller, stb.)
2 evőkanál zöldborsó,
egy kis fej hagyma,
só,
bors,
csirkeaprólék (zúza, máj, és szív),
2 csokor petrezselyem,
2 szikkadt zsemle,
2 tojás,
őrölt szerecsendió,
tej a zsemle áztatásához,
zsemlemorzsa.

Előkészítés:

A tyúkot megtisztítjuk, megmossuk, és a megtisztított zöldséggel, a megmosott, de nem hámozott hagymával (a hagymahéjtól tiszta lesz a leves!) és a csirkeaprólékkal együtt hideg vízben feltesszük főni, és lassú tűzön egészen lassan forraljuk. A zsemlet apró kockákra vágjuk, és a tejjel, a tojásokkal, sóval és borssal keményebb masszává dolgozzuk össze, egy kicsit pihentetjük. A petrezselymet megmossuk és apróra vágjuk.

Elkészítés:

Ha a tyúk megpuhult, kivesszük a levesből, lehúzzuk a bőrét, a húst lefejtjük a csontjáról, és kockákra vágjuk. A zöldséget szintén kockára vágjuk. A visszamaradt levest sóval, borssal ízesítjük, leszűrjük, és ismét felforraljuk. Ekkor a petrezselymet belekeverjük a zsemlegombóc tésztába, szerecsendióval ízesítjük, és egy kevés zsemlemorzzával megkötjük. Apró gombóckákat formálunk a masszából, s a forrásban lévő húslevesbe téve kb. 10-15 percig főzzük. Ekkor beletesszük a levesbe a kockákra vágott húst és zöldséget, a tetejét megszórjuk petrezselyemmel, és forrón tálaljuk ezt a régi időkre emlékeztető finom, erős tyúkhúslevest.

Tyúk leves.

Ha a tyúk fiatal, akkor együtt kell forró vízbe főni tenni mindenféle zöldséggel:

répa,
zeller,
kalarábé,
petrezselyem-gyökér,
vöröshagyma
és néhány szem fekete borssal,
sóval.

Egy jó nagy kövér tyukhoz vegyünk 4 liter vizet; ha a hús gyenge, töltsögetni nem kell, csak csendesen, de folyton forralni; ha öreg a tyúk akkor úgy járjunk el vele, mint a marhahussal; csak egy órai főzés után kell a zöldséget hozzáadni.

Ha megpuhult a hús, le kell ezt is sűrű szitán szűrni és kevés sáfránt, késhegynyi szerecsendió-virágot adjunk bele. Főzzünk e levesbe vékony tojással gyurt laskát, vagy háznál készített "csiga" tésztát.

Zellerleves pirított zsemlekockával

Hozzávalók:

30 dkg zeller
2 dl tejföl
2 evőkanál liszt
1 zsemle
zellerzöld
őrölt bors
só

A megtisztított, felkockázott zellert főzd puhára 8 dl csontlében, vagy sós vízben. Adj hozzá finomra vágott zellerzöldet és borsot is.

A tejfölből és a lisztből készíts habarást és ezzel sűrítsd be a levest. (Ha kell, még adj hozzá sót.) A felkockázott zsemlet sütőben pirítsd meg. Tálaláskor szórj zsemlekockákat és finomra vágott zellerzöldet a leves tetejére.

Zellerkrémleves laskagombával

Hozzávalók:

200 g burgonya,
400 g zellergumó,
100 g mogyoróhagyma,
5 ek. vaj,
1 liter zöldségleves, (leveskockából),
250 g tejszín,
100 g creme fraiche,
csipetnyi só,
frissen őrölt fehérbors,
csipetnyi reszelt szerecsendió,
100 ml pezsgő, 1 szál turbolya,
125 g laskagomba

Elkészítés:

Mossuk meg a burgonyát. Hámozzuk meg a zellert, majd a burgonyát és a mogyoróshagymát és vágjuk kockára.

Pároljuk a mogyoróshagymát a vaj felében üvegesre. Adjuk hozzá a zeller- és a burgonyakockákat, majd pároljuk kb. 2 percig. Öntsük rá a levest, majd főzzük az egészet lefedve, alacsony hőfokon kb. 15 percig. Keverjük bele a tejszínt és a creme fraiche-t.

Turmixoljuk össze a levest, majd forraljuk újra fel, fűszerezzük sóval, borssal, szerecsendióval. Keverjük bele a pezszt, és tartsuk melegen a levest.

Mossuk le a turbolyát, itassuk le róla a vizet, majd vagdalkuk apróra. Öblítsük le a laskagombát, itassuk le róla a vizet, vágjuk falatnyi darabokra. Pirítsuk meg a gombát a maradék vajban, fűszerezzük sóval, borssal.

Tegyük a gombát 4 tányérba, merjük rá a forró zellerlevest. Szórjuk meg turbolyával a levest.

Zöldborsó leves

Hozzávalók:

fél kg zsenge borsó,

2 szál répa,

1 szál fehérrépa,

1 csokor petrezselyem,

3 evőkanál olaj,

2 evőkanál liszt,

só,

ízlés szerint cukor.

A borsót, a karikára vágott zöldséget és a finomra vágott petrezselymet olajon megpároljuk, liszttel meghintjük. Felengedjük vízzel, és puhára főzzük.

Tojásos galuskát főzünk bele.

Zöldséges halles

Hozzávalók:

20 dkg fagyasztott tonhal,

3 szál sárgarépa,

1 szál fehérrépa,

1 nagy fej hagyma,

5 evőkanál vaj,

2 kanál liszt

3 tojás,

1 marék mazsola,

3 evőkanál őrölt dió,

só, cukor, bors,

kevés őrölt gyömbér,

kb. 10 evőkanál maceszdara.

Az apróra vágott hagymát 2 kanál vajban üvegesre pároljuk, a liszttel megszórjuk, majd vízzel felengedjük.

Hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt zöldséget, a mazsolát, a halat, ízlés szerint sózzuk, cukrozzuk. Amikor a hal megfőtt, villával összetörjük, összekeverjük a tojással, a vajjal, a darált dióval, a fűszerekkel, s annyi maceszdarával, hogy sűrű masszát kapjunk. A zöldséges

levet forrásig hevítjük, majd beletesszük a masszából készült gombócokat. Kb. 15 percig főzzük, ezúttal kisebb tűzön.

Zöldségkrémleves

Hozzávalók:

friss vegyes zöldség (kb. fél kg, főleg sárgarépa),
késhegynyi curry,
1 teáskanál só,
2 db babérlevél
fél csokor petrezselyem,
1 evőkanál tárkonyecet,
fél pohár tejföl,
vegeta.

Elkészítése:

A megtisztított zöldségeket felaprítjuk és a babérlevéllel puhára főzzük, annyi vízben, hogy az éppen ellepje. Beletesszük a sót, curryt, vegetát, majd a babérlevelet kivéve belőle összeturmixoljuk. Hozzáadjuk a tárkonyecetet és a finomra vágott zöldpetrezselymet. Tálaláskor habosra vert tejfölt csurgatunk rá.

Zöldségleves

Hozzávalók:

1 kisebb fej káposzta,
2 liter csontleves,
3 szál sárgarépa,
1 karalábé,
1 zellergumó,
3-4 paradicsom.

A zöldségeket apróra vágjuk, a káposztát a húslevesben félig puhára főzzük, majd hozzáadjuk a többi zöldséget. A darabokra vágott paradicsomot az utolsó percekben adjuk a levesbe.

Zöldségleves

Három személyre egy liter vizet tegyünk a fazékba forni; adjunk bele sót és borsot. Egy kanál zsirba pirítsunk lisztet, úgy, hogy a rántás inkább zsiros, mint lisztes legyen; ha szép vörösre pirult, öntsük a rántást a forró fűszeres vízbe; forraljuk mindezt kevés ideig és ha a rántás csomósan maradna a lében, szűrjük át szitán. A fazékba tegyünk kevés sáfránt is; továbbá tegyünk hozzá és főzzünk bele laskára vágott zöld babot, sárga répát, zellert, petrezselyemgyökeret, koczka burgonyát zöld borsót és bombát. Ha mind megfőtt, feltálalhatjuk.

