

Kapros zúzaleves kötött galuskával

Hozzávalók:

- 40 dkg pulykazúza
- 15 dkg vöröshagyma
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg petrezselyemgyökér
- 10 dkg zeller
- 1 TV-paprika
- 1 paradicsom
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl
- 15 dkg sertészsír
- 5 dkg finomliszt
- 1 csokor kapor
- só, őrölt fűszerpaprika, őrölt fekete bors, őrölt fűszerkömény, víz

A tésztához:

- 1 tojás
- 10 dkg finomliszt
- csipet só
- víz
- finomliszt szóráshoz

Elkészítése:

A tisztított vöröshagymát finomra vágjuk, a fokhagymát összezúzzuk, a pulykazúzáat kockára vágjuk. A kaprot apróra, a sárgarépát, gyökeret, zellert, paprikát, paradicsomot szintén kockára daraboljuk.

A vöröshagymát zsírban megdinszteljük, beletesszük a fűszerpaprikát, a kockára vágott zúzáat, fokhagymát, paprikát, paradicsomot. Kevés vízzel felengedjük, ízesítjük, fűszerezük. A sárgarépát, gyökeret, zellert, kaprot hozzáadjuk, és ismét pótoljuk a vizet.

Amíg a leves fő, elkészítjük a kötött galuskát. Tésztát gyúrunk: tojás, liszt, csipet só, kevés víz felhasználásával. Folpackba csavarva hűtőbe tesszük.

Addig zsíron megpirítjuk a vöröshagymát, meghintjük fűszerpaprikával, őrölt fekete borssal. A pihentetett tésztát kinyújtjuk, és megkenjük az ízesített zsírral. Vékony csíkra hajtjuk, levágjuk, majd a csíkokból görcsöket kötünk. Addig végezzük ezt a műveletet, amíg el nem fogy a tészta. A kötött galuskát a levesben kifőzzük.

Habarással besűrítjük a levest, jól kifőzzük.

Séfünk tippje: Tálaláskor citromot is kínálhatunk hozzá. A kötöttgaluska 1-2 héttel hamarabb is elkészíthető, ki kell szárítani.