

Legényfogó leves

Hozzávalók:

- 40 dkg csirkemell
- 20 dkg csirkemáj
- 20 dkg csiperkegomba
- 5 dkg vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 2 sárgarépa
- 1 karalábé
- 1 petrezselyemgyökér
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 10 dkg zeller
- 10 dkg zöldborsó
- 1 citrom leve
- 2 evőkanál szárított tárkonylevél
- 2 dl tejföl
- 2 evőkanál finomliszt
- vaj
- só, őrölt fekete bors, víz

Elkészítése:

Az apróra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát kevés szárított tárkonnyal vajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a kockára vágott zöldségeket és a gombát. Átpirítjuk.

Beletesszük a kis kockára vágott csirkemellet és a zöldborsót, és felöntjük 3 liter vízzel. Ízesítjük sóval, borssal.

Amikor a hús félig megpuhult, beletesszük a tisztított, felszeletelt májat. Még 5 percig főzzük.

Amíg fő a leves, elkészítjük a habarást; hőkiegyenlítést végzünk, majd hozzáöntjük a leveshez. Kiforraljuk.

Ízesítjük tárkonnyal, citromlével és finomra aprított petrezselyemzölddel.

Séfünk tippje: Tálaláskor főtt fürjtojást is tehetünk bele.