

Nyírségi húsgombócleves

Hozzávalók:

A húsgombóchoz:

- 30 dkg darált sertéshús
- 5 dkg rizs
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 db tojás
- só, őrölt fekete bors
- 5 dkg finomliszt

A leveshez:

- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg petrezselyemgyökér
- 20 dkg burgonya
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg paradicsom
- 10 dkg tv-paprika
- petrezselyemzöld
- 2 dl tejföl
- étolaj
- fűszerpaprika
- só, őrölt fekete bors

Elkészítés:

A darált sertéshúshoz hozzáadjuk a megmosott rizst, a lereszelt hagymát, a tojást. Sózzuk, borsozzuk, végül elkeverjük benne a lisztet, és vizes kézzel gombócokat formálunk a masszából.

A finomra vágott vöröshagymát olajon megfonnyasztjuk, majd hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát, a petrezselyemgyökeret, valamint a kockára vágott burgonyát. Meghintjük kevés fűszerpaprikával, és felengedjük vízzel. A paradicsomot és a paprikát egészben tesszük bele.

Miután felforrt, belerakjuk a gombócokat, megszórjuk petrezselyemzölddel.

Amikor már minden puha, kivesszük a paradicsomot és a paprikát, tejfölös habarással pedig besűrítjük a levesünket.

Séfünk tippje: Tojásérzékenyek a gombóc összeállításakor a tojást el is hagyhatják, anélkül sem fog szétesni.