

Villányi gombaleves

Szerző: -ka-pá-r-

2008. október 21.

Utolsó frissítés: 2008. október 22.

- 20 dkg szegfűgomba
- 10 dkg vargányia
- 2,5 dkg vaj
- 1 cs levestárog
- 1 marok zöldborsó
- 1/2 db zellergumó
- 5 db dió
- 2 db tojás
- 2 ek bázadara
- 2 ek liszt
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kk majoránna
- 1 kk bazsalikom
- 1 ek olaj
- 1 ek gombapor
- 1 db szerecsendióvirág
- 1 ek petrezselyemzöld
- 1 cs kakukkfű
- 2 szál zöldség

só, bors a felforrósított vajon megpároljuk a karikázva vágott levestárogot és a felkockázott zellergumót, kizbesszük, borsozzuk, valamint hozzáadjuk a csokor kakukkfűvet. Ezután rászárjuk a zöldborsót és a szegfűgombát, valamint a szeletekbe vágott vargányiát és felöntjük annyi vízzel, ami jó ellepi és megsóolt ingon tovább főzzük. Amíg az összetevők megpuhulnak, elkészítjük a gombás-diós galuskát az alábbi módon:

A megpuhult dióbeleteket száraz serpenyőben kissé megpirítjuk, majd kőssel jól összeaprítjuk. A tojásokat az olajjal, sóval, borssal, zözt fokhagymával és petrezselyemmel jól felverjük, majd sorrendben a lisztet, grát, gombaport és aprított dióbelet hozzákeverjük. Ha a zörogok megpuhultak, vizezett kanállal szaggassuk levesünkbe a galuskát, majd ha ezek feljártak, sárjuk meg az egész aprított zöldhagymával. Borajánl: Ehhez az autentikus villányi gombaleveshez, egy jóféle helyi olaszrizlinget ajánlok, mint amilyen például az Agancsos Pincészet.