

HÁ°sgombÁ³cleves szarvasborjÁ°bÁ³l

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2015. májijus 14.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2015. májijus 14.

- Á 50 dkg darÁjlt szarvasborjÁ° lapocka
- 2 ek zsÁ-r
- 2 l csontleves
- 1 cs vegyes leveszÁ¶ldsÁ©g
- 3 szÁjl szÁjrzeller
- 1 cs snidling
- 1/2 cs petrezselyemzÁ¶ld
- 2 db Á©rett paradicsom
- 2 db sonkahagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 tojÁjs
- 5 ek liszt
- 1 tk Á'rÁ¶lt pirospaprika
- 1 kk Á¶rÁ¶lt feketebors
- 1 kk Á'rÁ¶lt fehÁ©rbors
- 1 kk morzsolt majoranna
- 2 ek paradicsomsÁ±rÁ-tmÁ©ny
- 1 marÁ©k olasz makarÁ³ni vagy szarvacska tÁ©szta
- sÁ³

- 5 dkg parmezÁjnA kÁ©t darab sonkahagymÁjt elÁ'bb hosszÁjban kettÁ©vÁjgjuk, majd vÁ©konyan felszeleteljÁ¼k. A megtisztÁ-tott, karikÁjra vÁjgott leveszÁ¶ldsÁ©geket Á©s a hagymÁjt egy evÁ'kanÁjl olvasztott zsÁ-ron (vagy olaj-vaj keverÁ© megpirÁ-tjuk, majd hozzÁj adjuk a kockÁjra vÁjgott paradicsomokat Á©s a paradicsom sÁ±rÁ-tmÁ©nyt, illetve az ujjnyi darabokra vÁjgott halvÁjnyÁ-tÁ³ zellert. FedÁ' alatt fÁ©lpuhÁjra pÁjroljuk az egÁ©szet, majd felÁ¶ntjÁ¼k a szarvasborjÁ° csontjÁjbÁ³l elÁ'zÁ'leg megfÁ'zÁ¶tt csontlevessel, vagy máj's rendelkezÁ©sre ÁjllÁ³ hÁ°slÁ©vel. AmÁ-g a leves felforr, Á¶sszeÁjllÁ-tjuk a hÁ°sgombÁ³c alapjÁjul szolgÁjÁ³ hÁ°spÁ©pet a finomra darÁjlt szarvasborjÁ° lapockÁjbÁ³l, 1 evÁ'kanÁjl zsÁ-rbÁ³l, 1 tojÁjsbÁ³l, 2 ek lisztbÁ'l, 1 csokor finomra aprÁ-tott snidlingbÁ'l, 1/2 csokor finomra aprÁ-tott petrezselyembÁ'l Á©s gerezd zÁ°zott fokhagymÁjbÁ³l, amit sÁ³val, borssal, paprikÁjval, rozmaringgal Á©s majorannÁjval fÁ±szerezÁ¼nk. A masszÁjbÁ³l vizes kÁ©zzel kisebb gombÁ³cokat formÁjzunk, ezeket meghempergetjÁ¼k lisztben, majd egy marÁ©knyi szarvacska tÁ©sztÁjval egyetemben belefÁ'zzÁ¼k a levesbe. KevÁ©s parmezÁjn sajttal meghintve tÁjlaljuk.

BorajÁjnÁ³:

DebrÁ'i hÁjrslevelÁ±t, soproni kÁ©kfrankos rosÁ©t vagy szekszÁjrdi kadarkÁjt ajÁjnlok hozzÁj; 2014-bÁ'l.Á Á Á Á Á