

H⁰sgomb³cleves szarvasborj⁰b³

Szerz^Á -ka-p^Á-r-

2015. máj^Ájus 14.

Utols^Á friss^Á-t^Á 2015. máj^Ájus 14.

- 50 dkg dar^Ált szarvasborj⁰ lapocka
- 2 ek zs^Á-r
- 2 l csontleves
- 1 cs vegyes levesz^Álds^Ág
- 3 sz^Ájl sz^Árzeller
- 1 cs snidling
- 1/2 cs petrezselyemz^Áld
- 2 db ^Árett paradicsom
- 2 db sonkahagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 toj^Ás
- 5 ek liszt
- 1 tk ^Ár^Ált pirospaprika
- 1 kk ^Ár^Ált feketebors
- 1 kk ^Ár^Ált feh^Árbors
- 1 kk morzsolt majoranna
- 2 ek paradicsoms^Ár^Á-tm^Ány
- 1 mar^Áok olasz makar^Áni vagy szarvacska t^Ásza
- s^Á

- 5 dkg parmez^ÁnA k^Át darab sonkahagym^Át el^Á'bb hossz^Ában kett^Áv^Ágjuk, majd v^Ákonyan felszeletel^Á¼k. A megtiszt^Á-tott, karik^Ára v^Ágott levesz^Álds^Ágeket ^Ás a hagym^Át egy ev^Á'kan^Ál olvasztott zs^Á-ron (vagy olaj-vaj kever^Á megpir^Á-tjuk, majd hozz^Á adjuk a kock^Ára v^Ágott paradicsomokat ^Ás a paradicsom s^Ár^Á-tm^Ányt, illetve az ujjnyi darabokra v^Ágott halv^Ány^Á-t^Á zellert. Fed^Á' alatt f^Álpuh^Ára p^Ároljuk az eg^Ászet, majd fel^Ántj^Á¼k a szarvasborj⁰ csontj^Áb^Á el^Á'z^Á'leg megf^Á'z^Átt csontlevessel, vagy má^Ás rendelkez^Ásre ^Áll^Á h^Ásl^Ável. Am^Á-g a leves felforr, ^Ássze^Áll^Á-tjuk a h^Ásgomb³c alapj^Ául szolgál^Á h^Ásp^Áet a finomra dar^Ált szarvasborj⁰ lapock^Áb^Á, 1 ev^Á'kan^Ál zs^Á-rb^Á, 1 toj^Ásb^Á, 2 ek lisztb^Á, 1 csokor finomra apr^Á-tott snidlingb^Á, 1/2 csokor finomra apr^Á-tott petrezselyemb^Ál ^Ás gerezd z^Áozott fokhagym^Áb^Á, amit s^Ával, borssal, paprik^Áival, rozmaringgal ^Ás majorann^Áival f^Ászerez^Á¼nk. A massz^Áb^Á vizes k^Ázzel kisebb gomb³cokat form^Ázunk, ezeket meghempergetj^Á¼k lisztben, majd egy mar^Áknyi szarvacska t^Ászt^Áival egyetemben belef^Á'zz^Á¼k a levesbe. Kev^Ás parmez^Án sajttal meghintve t^Áláljuk.

Boraj^Ánl^Á:

Debr^Ái h^Árslevel^Át, soproni k^Ákfrankos ros^Át vagy szeksz^Ár^Ádi kadark^Át aj^Ánl^Áok hozz^Á; 2014-b^Ál. ^Á ^Á ^Á ^Á