

# Vadleves lencsével

Szerző: Kendi László

2008. január 08.

Utolsó frissítés: 2008. január 09.

- 80 dkg csontos vadhús
- 20 dkg főtt sonka
- 2 fej vörshagyma
  
- 40 dkg lencse
- 3 szál röp
- 1 szál petrezselyem gyökér
- 1 zsenge zellergumó
- sárga, szemesbors, babőrlevél
- 2 tk. tárkony
  
- 1 ek. mustár
- 1 ek. liszt
  
- 2 dl tejföl

- 2 dl száraz fehérbor

A húst és a csontokat nagyobb darabokra vágjuk, besózzuk, majd bő vízben, addig főzzük, a 2 db hagymával, 10 szem borssal és 4 db babőrlevéllel, amíg a hús el nem vlik a csontokról. Ekkor a húst levesszük a főzésből és megfőzzük benne a laskára vágott zöldségeket, valamint a lencsét.

Amíg a zöldségek főznek, a csontokról szedjük le a húst, és a sonkával egytől vágjuk fel apró, kb 1 cm-es darabokra, majd adjuk vissza a levesbe. Ha a zöldségek és a lencse megfelelően megpuhultak, készítsük a lisztet a tejfölből a bor és a mustár hozzáadásával és sárga-török be a levesszük. Aki szereti, vágjunk hozzá megillatos, morzsolt tárkonnyal! Szerintem ez a főszerny kitűnően illik hozzá és a szilveszteri emelkedett hangulathoz. Boraján: Egy jó ivás! Egerszáróti Olaszrizlinget ajánlanék hozzá, de az igényesebb száraz pezsgőt is lehet választani. A készítésénél a receptet Kendi László zalaegerszegi olvasóknak!