# KarÃ¡csonyi fÃ¡cÃ¡nleves

SzerzÅ‘ Kapallo G. Gyula
2009. december 18.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2009. december 19.

- 2 db fÃ¡cÃ¡n comb nÃ©lkÃ¼l
- 1 db szÃ¡rzeller
- 2 db szÃ¡rÃ-tott paradicsom

- 40 dkg vegyeszÃ¶ldsÃ©g
- 1 fej vÃ¶rÃ¶shagyma
- 10 dkg csiperke gomba
- 25-30 dkg zÃ¶ldborsÃ³
- 1 kis darab szÃ¡rÃ-tott gyÃ¶mbÃ©r
- 1 kis csokor petrezselyemzÃ¶ld
- 0,5 dl konyak, vagy Ã©rlelt borpÃ¡rlat
- sÃ³, borsA megtisztÃ-tott, megmosott fÃ¡cÃ¡nokat egy megfelelÅ‘ mÃ©retÅ± fazÃ©kban feltesszÃ¼k fÅ‘ni annyi hideg vÃ-zber amennyi jÃ³l ellepi Å‘ket. Ha felforraltuk, a habot leszedjÃ¼k rÃ³la, majd megsÃ³zzuk, borsozzuk Ã©s beletesszÃ¼k az egÃ©sz gyÃ¶mbÃ©rt, valamint a felaprÃ-tott szÃ¡rÃ-tott paradicsomot. FedÅ‘ alatt addig fÅ‘zzÃ¼k tovÃ¡bb, amÃ-g a fÃ¡cÃ¡n megpuhul. Ekkor kivesszÃ¼k a levesbÅ‘l Ã©s hÃ¼lni hagyjuk, a felszeletelt zÃ¶ldsÃ©geket, gombÃ¡t, hagymÃ¡t, Ã©s a kifejtett zÃ¶ldborsÃ pedig belefÅ‘zzÃ¼k a levesbe.

Ha a fÃ¡cÃ¡nhÃºs mÃ¡r egy kicsit kihÃ¼lt, csontozzuk ki, aprÃ³zzuk fel a zÃ¶ldsÃ©ghez hasonÃ³ darabokra, majd tegyÃ¼k vissza a levesbe, amit kÃ³stolÃ¡s utÃ¡n ismÃ©t fÅ±szerezzÃ¼nk sÃ³val Ã©s borssal, illetve adjuk hozzÃ¡ a konyakot. Amint a zÃ¶ldsÃ©gek is megfÅ‘ttek, szÃ³rjuk meg a levest finomra vÃ¡gott petrzselyemzÃ¶lddel, majd kÃ¼lÃ¶n kifÃ¶zÃ¶tt cÃ©rnametÃ© vagy csigatÃ©szta hozzÃ¡adÃ¡sÃ¡val, forrÃ³n tÃ¡laljuk.

Â BorajÃ¡nlÃ³:Az Ã¼nnepi asztalra szÃ¡nt levesÃ¼nk mellÃ©, egy nagyon kifinomult, elegÃ¡ns illatokkal Ã©s a fajtÃ¡ra jellemzÅ kÃ¼lÃ¶nleges zamatanyaggal rendelkezÅ‘ IllÃ©s SÃ¡rgamuskotÃ¡lyt ajÃ¡nlok 2007-bÅ‘l. Â