

Szárított vargánya leves

Szerző: -ka-pá-r-

2013. november 03.

Utolsó frissítés: 2013. november 13.

Â

- 1 csésze szárított vargánya és/vagy erdei gomba keverék
- 2 szál sárgarépa
- 1/4 kávézemes zellergumó
- 1/2 kávézemes párhagyma
- 1 szál petrezselyemgyökér
- 1 l húsleves (esetleg 1 db leveskocka)
- 1 ek liszt
- 4 ek tejföl
- 1 dl bor
- 2 db babérlevél
- 2 tk kakukkfű
- só, bors
- 2 ek aprított petrezselyemzöld
- 1-2 marék szárított vagy tetszőleges levestársa

A szárított gombaszeleteket áztassuk be borsos, langyos vízbe legalább 4 órára, vagy akár egy egész éjszákra. A feldarabolt zöldségeket kevés sóval, borssal, kakukkfűvel és a babérlevéllel tegyük fel főni annyi vízben, ami ellepi őket, és fedő alatt főzzük ezeket főlpuhára. Ezután adjuk hozzá a húslevest és a gombákat az áztatás vízével együtt. Visszaforralás után főzzük kb. 20 percig, majd adjuk hozzá a szárított társait és a fűszereket.

Â

Ha a társat megfőtt, hűtőszobánál mellett adjuk a leveshez a simára kevert tejfölt és lassan főzzük kb. 10 percig. Végül szűrjük meg az aprított petrezselyemzölddel, illetve a zöldség szerint sózzuk és borsozzuk. A levest tetszés szerint gazdagíthatjuk még apróra vágott szarvassonkával, kolbásszal vagy kevés zsíros olajjal is.

Borajánlás:

Egri Csillagot vagy más, hasonlóan illatos, kevés fűszert fogyasztani. Â Â Â