

Korhely hagymaleves

Szerző: Király István
 2008. január 09.
 Utolsó frissítés 2008. január 09.

- 4-5 fej vörshagyma
- 2 ek. olaj

- 2 db burgonya

- 2 tk. cukor
- 15 dkg füstölt kolbász
- 10 dkg tarhonya
- 5 dkg szárított erdei gomba

- 2-3 babérlevél
- 4-5 szem borókabogyó
- 2 dl fehérbor
- 1 tk. vörshagyma

- sárga, vörshagymát felaprítjuk, a cukrot világosbarnára pirítjuk az olajon, felöntjük a borral és megpároljuk ebben a felszeletelt hagymát. Ha a hagyma már ¼-veges, hozzáadjuk az előmelegített gombát, a tarhonyát, az aprított kockára vágott burgonyát és a felkarikázott kolbászt, majd felengedjük bőven vízzel.

Mikor felforrat a levesünk, adjuk hozzá a fűszereket és lassan tűz alatt főzzük addig, amíg a hozzávalók teljesen megpuhulnak. Akkor jöhet, ha a hagyma nem főt teljesen. A vörshagyma helyett használhatunk csipkés mustárt is.

Ezt a levest felénk mindig jóvá napján szokták elkészíteni, mert egyesek szerint csodákat tesz az előmeleg napimulatóiban megviselt gyomorral.

Á Boraján:

Fiatal kékfrankos, vagy oportó rozét fogyasszunk hozzá, esetleg valamilyen kéknyelű, száraz fehérbor. A receptet készítenék szívesen Király István mezőgazdasági vesdi olvasóknak!

Á

Á