

Palócgulyás

Hozzávalók:

50 dkg zöldbab
5 db közepes sárgarépa
2 db közepes petrezselyem
40 dkg burgonya
35 dkg sertéspörkölt
2 evőkanál tejföl
1 evőkanál liszt
2 marék száraz tészta
Ételízesítő
Só



Elkészítés:

A fazékba belerakjuk a sertéspörköltet, felforrósítjuk és rádobjuk a megtisztított, feldarabolt zöldbabot, kockára vágott krumplit, a karikára vágott répát és petrezselymet. Összekeverjük és pár percig együtt pároljuk az egészet, majd felöntjük 2 liter forró vízzel. Felforraljuk az egészet, megsózzuk ízlés szerint, és tovább főzzük lassú tűzön, legalább egy órát.

A tejföhlöz hozzáadjuk a lisztet, a forró levesből is teszünk hozzá 2 szedőkanálnyi, majd az egészet nagyon összekeverjük, és lassan hozzácsorgatjuk a zöldséges levesünkhöz. Újból felforraljuk, belerakjuk a száraz tésztát, kevés ételízesítőt, és készre főzzük.

Ha van zöldpetrezselyem levelünk és zeller levelünk, akkor pár szálat tegyünk a levesünkbe, tálalásnál ezt kidobjuk. (Zeller levél csak kevés legyen, egy-két levelecske.)

A hozzávalók mennyisége tisztítva van a receptben feltüntetve.

A zöldségek mennyiségének arányát ízlés szerint lehet változtatni, lehet több zöldbab, kevesebb krumpli, stb...!

Aki sűrűbben szereti, az több lisztet tegyen a tejföls habarásba.

Kedvenc levesünk!

Megjegyzés:

A pörköltet előre el szoktam készíteni, megfelelő adagokba a mélyhűtőben tárolom, így mindig kéznél van, ha szükség van rá a főzés során, ezáltal hamarabb elkészül az étel.

Ha nincs kész pörkölt, akkor a pörkölt készíttéssel kezdjük, és a már félig kész húsrá tesszük a zöldségeket és így főzzük tovább.

Készíthetjük hús nélkül is, ezt hívom én hamis palócgulyásnak!

Ez esetben egy kanál zsírra dobjuk a zöldségeket, megsózzuk és pár percnyi párolás után felengedjük forró vízzel. Mikor felforr az egész, belemorzsolunk 2 db pörköltkockát. A továbbiakban úgy főzzük tovább, mint a húsos változatát.

Hús nélkül is ugyanolyan finom!

Aki szereti a tárkony ízét, az a főzés legvégén tehet bele egy csipetnyit szárított tárkonylevelet.