

Raguleves húsgombóccal

Hozzávalók:

Fél csirke mell
3 db sárgarépa
1 db petrezselyemgyökér
15 dkg zöldborsó
1 szelet zeller
1 evőkanál olaj
Ételízesítő

Húsgombóchoz:

15 dkg darált hús vagy máj
1 db tojás
1 szelet száraz kenyér vagy zsemle
1 kis fej hagyma
1 dl tej
Só
Bors
Ételízesítő



Elkészítés:

A csirkemellet kis darabokra vágjuk, és a felmelegített olajra dobjuk. Állandóan kevergetve átsütjük, majd hozzáadjuk a kis kockákra darabolt zöldségfélét, és a zöldborsót. Sóval ízesítjük, és egy kevés forró víz hozzáadásával megpároljuk, és pár perc elteltével felöntjük annyi forró vízzel, amennyi levest szeretnénk. Mikor felforrt ízesítjük, sóval, csipetnyi őrölt borssal, kis fej hagymával, és petrezselyem zöldjével. Lassan forraljuk és belerakjuk a közben lekészített hús vagy májgombócokat. Házi ételízesítőt adunk hozzá és készre főzzük.

Hús vagy májgombóc:

A hagymát lereszeljük, és egy kevés zsíron megdinszteljük. Májgombóc esetében az elkapart májat hozzáadjuk, és átsütjük.

A kenyeret vagy zsemlet tejszínen áztatjuk, kicsavarjuk, és a dinsztelt hagymához adjuk. Beleütünk egy egész tojást, fűszerezünk, sóval, őrölt borssal, ételízesítővel. Húsgombóc esetén hozzáadjuk a darált húst. Jól összedolgozzuk, egy kis ideig állni hagyjuk, majd gombócokat formázunk belőle.

Májgombóc készítésénél úgyis lejárhatunk, hogy kicsit lazább keveréket készítünk, és galuska készítőnkől kis darabokat szaggatunk a levesünkbe. Ilyenkor levesbetétként már nem főzünk bele tésztát.

Mindkét fajta gombócot el lehet készíteni nagyobb mennyiségben egyszerre, és a gombócokat megfelelő mélyhűtésre alkalmas edénybe belerakva, lefagyaszthatjuk. Így bármikor gyorsan felhasználható.