

# Paradicsomleves

## Hozzávalók:

1 doboz sűrített paradicsom  
1 evőkanál sertészsír  
1 evőkanál simaliszt  
Zeller levél  
Ételízesítő  
Cukor  
Só  
2 l víz  
Leves tészta



## Elkészítés:

A sűrített paradicsomot felengedjük a vízzel és simára keverjük. A leveses fazékban felmelegítjük a zsírt és hozzáadjuk a lisztet. Állandó kevergetéssel zsemleszínű rántást készítünk. Vigyázzunk, hogy a rántás ne süljön meg nagyon, mert nem lesz jó ízű a levesünk. A rántásra ráöntjük a paradicsomos vizet, megkevergetjük, és lassan felforraljuk. Sóval, cukorral ízesítjük, teszünk bele zeller levelét, és ételízesítőt. A zellerlevelet télen fagyasztva, nyáron frissen használjuk. Kevés kell belőle, csak a leves ízének javítására szükséges. Ételízesítőt saját készítésű keveréket használunk. Lassan forraljuk legalább 15 percig, majd levestésztát főzünk bele. A kockatészta a legjobb, de ha nincs más apró darabokból álló tészta is jó. Van, aki rizst főz bele, ezzel kicsit tovább kell főzni, hogy a rizs puha legyen. Lehet beletenni kolbászt is, füstöltet vagy lecsókolbászt. Ezt külön vízben kell megfőzni, és a leves főzés befejezésénél tesszük a fazékba, egy forrás után azonnal levesszük a tűzhelyről. Az a lényeg, hogy a kolbász íze ne terjedjen el a levesben.

## Másik változat:

Friss paradicsomból is készíthető, ilyenkor a paradicsomot összevágjuk, annyi vízbe tesszük fel főzni, amennyi ellepi. Pár perc főzés után átpasszírozzuk a főzőlevéllel együtt. A paradicsomos levet tovább főzzük. Rántást készítünk, azt hideg vízzel felengedjük és berántjuk vele a paradicsomos levet. Most ízesítjük, hasonlóan járunk el, mint a dobozos paradicsomnál, majd főzzük még egy kis ideig. Ebbe a levesbe nem szoktak tésztát tenni, csak friss puha kenyeret esznek hozzá. Nagymamától tanultam, nagyon finom. Több munka van vele, mint a sűrített dobozos paradicsomból készült levessel, de megéri a fáradságot.

## Megjegyzés:

Finom, és egészséges étel. Az egészségügyi tanácsadók szerint sokszor kéne fogyasztani, mert a szervezetünk tisztító szere.

*(A friss változatnál előbb a paradicsomos levet forraljuk fel és utána kerül bele a rántás, a dobozos változatnál ez fordítva van, előbb a rántás készül el, majd a hideg paradicsomos lével felöntjük.)*