



## Tárkonyos bárány leves

### Hozzávalók:

30 dkg báránycomb  
10 dkg vöröshagyma  
10 dkg sárgarépa  
10 dkg zöldborsó  
5 dkg gyökér  
5 dkg zellergumó  
5 dkg gomba  
1 db fehér paprika  
1 dl tejszín  
1 db citrom  
3 dkg liszt (+ 5 dkg a galuskához)  
só, bors, tárkony, tárkonyecet, citromlé ízlés szerint  
1 db tojás

### Elkészítés:

Elsőként a darabolással kezdünk. A bárányhúst és a zöldségeket 0,5-1 cm-es kockákra, a vöröshagymát finomra vágjuk. Kevéske olajat melegítünk, melyen a hagymát üvegesre pirítjuk, majd beletesszük a megmosott bárányhúst és a zöldségeket.

Következik az ízesítés, fűszerezzük ízlés szerint, felöntjük vízzel, majd kevergetve puhára pároljuk. Mikor a hús már majdnem puha, a liszttel készített tejszínes habarással felöntjük, és felforraljuk a levest.

Levesbetétként a tojásból és az 5 dkg lisztből készített apró galuskát adhatjuk. Citromlével, tárkonyecettel ízesítjük, forrón tálaljuk citromszeletekkel díszítve.