



## Sióagárdi tyúkbecsinált

### Hozzávalók 6 személyre:

egy fél tyúk húsa apró darabokra vágva  
6 tyúkláb  
6 zúza  
3 sárgarépa  
3 petrezselyem gyökere  
a petrezselyem zöldje csokorba kötve  
1 nagyobb fej vöröshagyma  
só

### A sűrítéshez

15 dkg sárgarépa  
15 dkg petrezselyem gyökér  
2 dkg fokhagyma  
6 dkg zsír  
2 evőkanál liszt  
1 evőkanál őrölt pirospaprika  
1 teáskanál őrölt bors

A tyúkhúst a kisebb darabokra vágott lábakkal és zúzával, a zöldségekkel együtt annyi lében, hogy jól ellepje (kevesebb vízben, mint a húslevesnél szokás), ízlés szerint sózva megfőzzük. A puha zöldségeket a levesből kiszedjük.

A nyers sárgarépát és petrezselyem gyökeret apróra lereszeljük. Egy kisebb edénybe zsírt teszünk, felolvasztjuk, majd hozzáadjuk a reszelt zöldségeket, és átpároljuk. A fokhagymagerezdeket is belenyomjuk. Megszórjuk liszttel, jól átkeverjük, átsütjük, és lehúzzuk a tűzről. Amikor már langyosra hűlt, hozzákeverjük az őrölt pirospaprikát. A sűrű masszát aprólukú szűrőn át (alulról a forró levessel hígítva) beleengedjük a levesbe. A szűrőben maradt reszelt zöldségeket is hozzákeverjük. Végül őrölt feketeborssal fűszerezzük, összeforraljuk, és tálaljuk.