



Az erőt adó húsleves a'la Ledni, -ami lehet egy komplett ebéd

Hozzávalók:

1/4 tyúk,
1 szelet marha oldalas 2 csonttal cc.70 dkg
6 db kb. 10 cm-es-re vágott velőscsont cc.
70-80 dkg (vagy 1 nagy)
3 l víz,
1 hagyma,
3 szál sárgarépa,
2 szál fehérrépa,
1 karalábé,
1 zellergumó,
1 csomó petrezselyem,

kis darab gyömbér, szemes bors, só. A feldarabolt
husokat és a velőscsontot (a velőscsont mindkét felét sóba
mártjuk, így a velő nem esik ki)hideg vízben főni tesszük, ha
forr, a szürkés habot leszedjük megtisztított zöldséget,
fűszert hozzáadjuk. Lassú tűzön 2-3 órán át főzzük
gyöngyözően. **Sózásra figyelni**, mert a velőscsont végeit

sóztuk. A velőhöz pirítóst készítünk, sózzuk, borsozzuk,
pirospaprikázzuk és **előételként** elfogyasztjuk

A levesben főtt húst tálalhatjuk valamilyen mártással
(kapor, sóska, ...) **harmadik fogásként** is.



Leves betét: **Bajor óriás májgombóc**

Hozzávalók: 6 személyre

30 dkg csirkemáj
20 dkg darált marhahús
só,
majoranna
2 csipet őrölt feketebors,
1 db egész tojás,
1 db zsemle,
1 cs petrezselyem zöldje

Annyi zsemlemorzsa, vagy gríz, hogy formázható állagú legyen

A darált májat, marhahúst jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a sót,
borsot, majorannát, 1 db egész tojást és annyi zsemlemorzsat, (vagy
grízt) hogy óriás gombócká tudjuk formázni. A forrásban lévő sós vízben 30-35 percig lassú
tűzön főzzük, ezután a megfőtt gombócot tányérba tálaljuk majd rámerjük a forró húslevest.

