



Erőleves tojás kocsonyával(a'la royal)

Hozzávalók (6 személyre)

1 kg marhacson
50 dkg marhahús
25 dkg darált marhahús
1 tojásfehérje
1 kiskanálnyi paradicsompüré
30 dkg sárgarépa
10 dkg fehérrépa
10 dkg zeller
bors, só, szerecsendió,

Elkészítés:

A ritka marhacsonatot aprítsuk fel, forrázzuk le, majd öblítsük le.

A darálthúst jól keverjük össze, a tojásfehérjével, és a paradicsompürével, majd hígítsuk fel 2 liter hidegvízzel.

Tegyük bele a csontot, a megtisztított, de egyben hagyott zöldséget, valamint néhány szem borsot, sózzuk meg, és tegyük fel főni. és néha finoman meg-meg keverjük, hogy a darálthús le ne ragadjon. felforraljuk. Ezután lassú "gyöngyöztetéssel" 3 órán át főzzük, kevergetés nélkül! (A zöldséget, ha a tálalásnál is használni akarjuk, vegyük ki és tegyük félre, miután megpuhult.) A levest végül húzzuk le a tűzről, hagyjuk ülepedni néhány percig, majd szedjük le a zsírnját, és szűrjük át egy sűrű szitán vagy egy tiszta konyharuhán.

Ha kell, tálalás előtt újra zsírtalanítsuk.

Tojás kocsonya (Túrós Lukács receptje)

Hozzávalók: (6 főre)

2 db tojás,
4 db tojássárgája,
1.5 dl tejszín,
só, szerecsendió,
30 g vaj

Elkészítés:

A négytojás sárgáját két egész tojással, sóval, szerecsendióval és 1 dl tejszínnel kikeverjük, kivajazott, ha lehet, porcelán edénybe tesszük és vízfürdőn gyenge forralással kigőzöljük (ha nagyon forr lukácsos lesz). Kihűtjük, kockára vágjuk és így tesszük a levesbe.

