



Gombás korhelyleves

hozzávalók:

25 dkg füstölt hús,
10 dkg füstölt kolbász,
40 dkg savanyú káposzta,
10 dkg gomba,
1 fej vöröshagyma,
1 csokor petrezselyem,
4 dkg liszt,
2 dl tejföl,
2-3 evőkanál olaj,
őrölt bors, pirospaprika, só

A hagymát apróra vágjuk, olajban megpirítjuk, majd rátesszük a kockákra vágott húst, és pirospaprikával szórjuk meg, majd pedig hozzáadjuk a savanyú káposztát. Erre aztán annyi vizet öntünk, hogy ellepje, és fedővel letakarva főzzük. Közben a vékonyra szeletelt gombát kevés olajban megpirítjuk, vágott petrezselyemmel, sóval, borssal ízesítjük. A pirított gombát a káposztához keverjük, felengedjük, és felforraljuk. Világos rántást készítünk, ezzel a levest besűrítjük. Végül beletesszük a felkarikázott kolbászt, valamint a tejfölt, és még 2-3 percig forraljuk.

