



Libaleves maceszgombóccal

1,5 kg libaaprólék,
20 dkg sárgarépa,
10 dkg fehérrépa,
10 dkg zeller,
10 dkg gomba,
1 vöröshagyma,
4 gerezd fokhagyma,
1 zöldpaprika,
1 paradicsom,
1 kávéskanál gyömbér, csipetnyi reszelt szerecsendió és sáfrányos
szeklice,



a gombóchoz: 10 dkg pászka,

5dkg zsír,
1 tojás,
1 tojássárgája,
só, bors, gyömbér, fél csokor petrezselyemzöld

A libaaprólékot megtisztítjuk, jól megmossuk, és hideg vízben feltesszük főni. Amikor felforrt, a rajta keletkezett habot leszedjük. A megtisztított zöldségeket nagyobb hasábokra vágjuk, és a leveshez adjuk. Sózzuk, fűszerezzük, majd takaréklángon addig főzzük, amíg a hús és a benne lévő zöldségek meg nem főttek. Ezután a levest fél óráig pihentetjük, majd leszűrjük. Amíg a leves fő, elkészítjük a pászka gombócot: a zsírt habosra keverjük, beletesszük a tojást és a tojássárgáját, 1 evőkanál vizet, sózzuk, borsozzuk, kevés gyömbérral ízesítjük, majd hozzáadjuk a finomra vágott petrezselymet, majd a finomra tört pászkat. Jól összegyúrjuk és fél órán át pihentetjük. Vizes kézzel apró gombócokat formázunk belőle a forrásban lévő sós, vegettás vízbe, majd fedő alatt 20-30 perc alatt készre főzzük. Levesestálba tesszük, rámerjük a forró levest és azonnal tálaljuk. A zöldségeket és a húst külön kínáljuk

