



## Magyaros gombaleves

### Hozzávalók:

kevés olaj pirospaprika  
50 dkg gomba  
1 fej vöröshagyma  
2 sárgarépa  
1 fehérrépa  
petrezselyem, só, bors, pirospaprika  
1,5 l víz  
1 evőkanál liszt  
tálaláshoz tejföl



Elkészítés: Kevés olajon a felaprított hagymát megpirítom, hozzáadom a felszelt gombát, fehérrépát, sárgarépát és petrezselymet ízesítem, sóval borssal. Így párolom, majd megszórom liszttel, átpirítom és felengedem hideg vízzel (vagy ha van csontlével) Addig főzöm, míg a zöldségek puhák lesznek. Közben a tejfelt kikeverem meleg levessel csomómentesre és hozzáadom a leveshez ( így nem csomósodik össze a tejföl), aki szereti tojásból kanállal szaggatott galuskával tálalja.

