



Savanyú becsinált leves

hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 10-10 dkg sárga- és fehérrepa, 5 dkg zeller, 5 dkg karalábé, egy csokor petrezselyem, 2 tojássárgája, 2 dl tejföl, 1-2 evőkanál olaj, ecet és só

A kisebb kockákra vágott sertéshúst kevés olajban megpirítjuk, majd megsózzuk, és felengedjük körülbelül 1,2 l vízzel. Amikor a hús félig puhára főtt, hozzáadjuk a felkockázott zöldségeket, a vágott petrezselymet, és puhára főzzük. Ezután a levest levesszük a tűzről, és belekeverjük a tojássárgájával elhabart tejfölt, végül pedig kevés ecettel enyhén savanykásra ízesítjük.