



Sváb leves (ahogy a gasztro krónikás főzte két üstben cc.80 liter)



Hozzávalók:

Zsír ,vöröshagyma,sertés lapocka,sertés comb,sertésmáj,tüdő,nyelv,szív,paprika,paradicsom, fűszerpaprika,só,bors,majoranna,kömény,tejfel liszt,ecet,torma.

Lefejtem zsíradékot a husokról kevés zsíron kisütöm, kiveszem, majd az apróra vágott vöröshagymát megfonnyasztom ,amikor a hagyma üvegesre pirult hozzáadom a kockára vágott sertéshúst, a fűszereket,sót,borsot, majorannát, köményt,puhára pirítjuk-pároljuk, és hozzáadjuk a kockára vágott, de előzőleg már az abalében megfőzött szívet,nyelvet,tüdőt,felengedjük és amikor forr behabarjuk tejeles habarással, majd hozzáadjuk a kockára vágott nyers májat összeforraljuk

megkóstoljuk, után ízesítjük és hozzáadunk friss reszelt tormát

