



## Tárkonyos borjúragu leves burgonyagombóccal

### Hozzávalók:

4 személyre:

50 dkg borjúcomb vagy lapocka  
15 dkg sárgarépa  
15 dkg fehérrépa,  
15 dkg gomba,  
10 dkg vöröshagyma  
1 kis gerezd zúzott fokhagyma,  
só , őrölt feketebors  
1 db babérlevél,  
1 evőkanál. tárkony,  
2 dl tejszín,  
1 evőkanál liszt,  
1 csokor petrezselyem zöld  
1 dl száraz fehérbor



### A burgonyagombóchoz:

3 db burgonya,  
10 dkg liszt,  
1 db tojás,  
só, őrölt bors

### Elkészítés:

Egy fazékban kisütjük a szalonnát kivesszük, és a zsírján üvegesre pirítjuk a hagymát, majd rátesszük a borjúhúst, ízesítjük sóval, borssal, babérlevéllel, fokhagymával. Hozzáadunk vizet, és fedő alatt pároljuk. Az elpárolgott vizet folyamatosan pótoljuk. Körülbelül 30 perc múlva hozzáadjuk a kockákra vágott zöldségeket és a gombát, valamint a tárkonyt. Jól összekeverjük, hozzáadunk vizet vagy csontlét, és tovább pároljuk. Kb. 1,5 óra alatt puhul meg a hús, ekkor egy tálban összekeverjük a tejszínt és a lisztet, majd behabarjuk a levest. 5 percig forraljuk, hozzáadjuk a fehérbort. A burgonyagombóc hozzávalóit összekeverjük, kis golyókat formálunk belőle. Ezeket sós, forrásban lévő vízben kifőzzük, majd hideg vízzel lehűtjük, (-főzhetjük a levesbe is, de akkor a sűrítéssel vigyázzunk!).

Tálaláskor frissen vágott petrezselymet szórunka levesre.

