

TÁRKONYOS BÁRÁNYLEVES

SKANZEN RECEPTTÁR

ELKÉSZÍTÉS:

A húst a csonttal együtt kis darabokra vágjuk, a hagymát felaprítjuk, a zöldséget egyforma kis hasábokra vagdossuk. A tárkonyt finomra metéljük.

A margarint felforrósítjuk, rátesszük a húsdarabokat, és kevergetés közben fehéredésig pirítjuk. Ezután hozzáadjuk a hagymát, azzal is pirítjuk egy percig, majd felöntjük 1 liter vízzel. Meghintjük a sóval, megborsozzuk, és majdnem puhára főzzük. Beletesszük a zöldségeket, és készre főzzük. A tejfölt a lisztel, az ecettel és 1 dl vízzel simára keverjük, majd a tárkonyt is hozzáadjuk, és belecsorgatjuk a forrásban lévő levesbe. Kevergetés közben jól kiforraljuk, végül pici cukorral ízesítjük.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

- 50 dkg csontos báránylevele (vagy báránylapocka),
- 50 dkg vegyes leveszöldség
- 1 csokor friss (vagy 1 evőkanál szárított) tárkony
- 2 dl tejföl
- 1 kis fej vöröshagyma
- 1-1 evőkanál liszt és olaj
- 1 teáskanál tárkonyecet
- só, törött bors
- csipetnyi cukor

