

Orosz Frikadeller leves

1	90	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

leveshez

- 140 g sárgarépa
 - 125 g hagyma
 - 3 ek. gersli
 - 300 g burgonya
 - só
 - bors
 - 4 ek. olívaolaj
 - 4 db babérlevél
 - petrezselyem
 - kapor
- húsgombóchoz
- 500 g darált hús
 - 1 db hagyma
 - só
 - bors
 - 1 db tojás



1. A felaprított hagymát az olívaolajon megdinszteljük. A sárgarépát megtisztítjuk, majd nagy lyukú reszelőn lereszeljük és a hagymához adjuk. Néhány percig (2-3 percig) pirítjuk, majd felengedjük vízzel (kb 2-2,5 l) fűszerezzük sóval borssal, babérlevéllel.
2. A megmosott gerslit a levesbe tesszük, majd közepes lángon főzzük. A burgonyát megtisztítjuk apró kockára vágjuk, majd ezt is a leveshez adjuk.
3. Közben elkészítjük a húsgombócot, amit sertés, marha vagy pulykahúsból is készíthetünk. A hagymát nagyon apróra vágjuk, a darált húshoz adjuk, a tojással együtt fűszerezzük, majd diónyi gombócokat formálunk belőle és a levesbe tesszük.
4. Mikor már elkészült a leves, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet és kaporot.



Google Play



App Store

