

Zöldborsó krémleves ropogós morzsában sült mangalica riletel

2 180 4
Nehézség Perc fő

Allergének:



Hozzávalók

leves

- 100 g vöröshagyma
- 400 g zöldborsó
- 150 g burgonya
- 100 g vaj
- 250 ml tejszín
- 1.5 l zöldség alaplé
- 12 db borsó héj
- borsó hajtás
- só

őrölt fekete bors

mangalica rilette

- 500 g mangalica hasalja
- 100 g vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 100 g sárgarépa
- 1 db zellerszár
- 100 g zsír
- 1 kk. mustár
- 2 db babérlevél
- 3 db tojás
- 100 g liszt
- 150 g durva zsemlemorzsza
- 400 ml olaj
- petrezselyemzöld
- rozsmaring ág



1. A finomra vágott vöröshagymát a vaj felén üvegesre pároljuk, hozzáadjuk a friss zöldborsót és a megtisztított kockára vágott burgonyát. Pár percig még pároljuk, majd felöntjük az alaplével, ízesítjük sóval, borssal, puhára főzzük.
2. Botmixerrel pürésítjük, majd átszűrjük ne maradjon benne a borsóhéj. Visszatesszük és a tejszínnel és vajjal újra forraljuk. (Ha sűrű, akkor az alaplével krémleves állagúvá hígítjuk, ízlés szerint után ízesítjük. Az alap receptben a levest tejfölös habarással sűrítjük, de most burgonyával és a saját anyagával sűrítettük így kímélő étel.) A borsó héjat sós vízbe főzzük roppanósságig és jeges vízbe hűtjük.
3. A húst fűszerezzük, beletesszük sütőzacskóba, hozzáadjuk a megtisztított sárgarépát, zellerszárát, zsírt, a vöröshagymát a héjával, csak jól mossuk meg és vágjuk 4 felé. A fokhagyma gerezdeket csak roppantsuk össze, 130°C sütőben kb 2-3 óra alatt omlósra sütjük.
4. A húst, vagy szájlaira szedjük, vagy össze vágjuk. A sütő zsiradékot átszűrjük és alacsony lángon kiforraljuk, hogy csak zsír maradjon. Lehűtjük.

 Google Play



 App Store



- só
- őrölt fekete bors

5. A lehűlt húst keverő tálba rakjuk, ízesítjük, sóval, borssal, mustárral, finomra vágott petrezselyemzölddel. A hús mennyiségéhez képest 15% legyen a zsiradék, jól lehűtjük, 50-60 gramm gombócokat formázunk és hagyományos módon panírozzuk. Bő olajban arany barnára sütjük.

