



Flag – gasztro magazin: Sertésraguleves aszalt szilvával

2011 január 16. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A recept egy erdélyi szakácskönyvből származik. Az ottani konyha igen-igen bűvelkedik rendkívül változatos, ízletes, tápláló levesekben, s nekem néha úgy kell magamra szólni, hogy halló, régen volt leves!

Amikor elolvastam, egy percig nem volt kétség, hogy nagy barátok leszünk: gyümölcs és hús! Semmi nagy etwasra nem kell gondolni, közönséges raguleves, a végén pár szem aszalt szilva belef?zve. Ennyit?! mégis roppant különleges ízvilágú, érdemes kipróbálni!

Sertésraguleves aszalt szilvával

Hozzávalók:

- 40 dkg sertéshús (comb, lapocka)
- 1 fej vöröshagyma
- 3-4 szál sárgarépa
- 2 szál petrezselyem
- 1 kis fej karalábé
- 1 cikk zeller
- 2 dl tejföl
- 1 ek. ételkéményít?
- 15 dkg aszalt szilva
- só, bors



A húst megmossuk, felkockázzuk. A zöldségeket megtisztítjuk, feldaraboljuk, a hagymát finomra vágjuk.

Pici olajon megpároljuk a hagymát, rádobjuk a húst, s fehéredésig kevergetjük. Hozzáadjuk a zöldségeket, felöntjük vízzel, sóval, borssal ízesítjük, majd lassú forrásban tartva, fed? alatt készre főzzük.

A főzés utolsó perceiben adjuk hozzá az aszalt szilvát.

A keményítőt picit hideg vízzel, majd a tejföllel simára keverjük, s ovális habverővel folyamatosan kevergetve a levesbe csurgatjuk. 1-2 perc alatt kiforraljuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló