



Flag- gasztro magazin: Savanyú káposztaleves

2011 február 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Tartalmas leves, ami mellé ha vágunk egy karéj friss kenyeret, már nem is nagyon kívánczik más. S?r?, kiadós, a végeredményt tekintve csak a h?t?nk/kamránk tartalma szab határt. Amolyan "mindentbele" leves!

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 25 dkg darált hús
- 2-3 szál sárgarépa
- 1-2 szál petrezselyem
- 20 dkg savanyúkáposzta
- 20 dkg zöldborsó
- 1 dl nyers rizs
- 2 dl tejföl
- só, bors,
- parányi kömény a káposztának
- lestyán



A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, pici olajon megpároljuk. Rádobjuk a darált húst, fehéredésig pirítjuk.

A répát, petrezselymet megtisztítjuk, felkarikázzuk, a húshoz adjuk. Felöntjük vízzel, fűszerezzük, s kb. egy órán át főzzük.

Az 1 óra letelte után hozzáadjuk a savanyúkáposztát (kóstoljuk meg, nehogy túl savanyú legyen!), a zöldborsót és a megmosott rizst, további 30 percig főzzük.

A végén 2 dl tejfölt elkeverünk kevés forró levessel, visszacsurgatjuk a fazékba, de már nem forraljuk, mert összeugrik! Szerintem a rizs miatt nem igényel semmi egyéb kötőanyagot (liszt, keményít?).

Forrón, szelet kenyérrel tálaljuk.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló