

Tárkonyos raguleves csirkéből



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

csirkéből: szárnya, nyaka, feje, lába (kaporója), zúza, máj, szív,

2 db sárgarépa

1 db petrezselyem

1 db karalábé

1/4 zeller

1 db vöröshagyma

3 gerezd fokhagyma

200 g gomba (konzervet használtam)

200 g zöldborsó (konzervet használtam)

200 ml füstölt tejszín

1 ek liszt

só, bors, vegeta

tárkony borsósegen

citrom leve

5 ek olaj vagy más zsiradék

Elkészítés

Az olajon dinsztelem az apróra vágott hagymát. Ezt követően beleteszem a húsokat és fehérítem.

Ezután tettem hozzá a gombát és az aprított fokhagymát. Néhány percre összeforgatom.

Következett a kockákra vágott sárgarépa, petrezselyem, karalábé, zeller. Párolom kevés vízzel fedő alatt.

Közben hozzáadom a fűszereket, sót, borsot, kevés vegetát, tárkonyt.

A tárkonnyal merészen bántam, mert szeretem az illatát és ha dominál az íze..... elvégre tárkonyos levest akartam.

Néhány perc után felöntöm 1,5 liter vízzel. Lehet több is, én most sűrűre akartam. Most adom hozzá a borsót.

Addig főzöm, amíg a húsok jól megfőnek. Ez most 20-25 perc volt.

Közben egy tálban simára összekeverem a lisztet és tejszínt. Hozzámérek 2-3 merőkanál forró levest is.

Amikor készen vagyok, akkor a tejszínes levet hozzáadom, elkeverem, teszek rá petrezselyemzöldet és citrom levéllel ízesítem.

1-2 percre összeforralom és már tálalható is.

Főzés közben érdemes többször is kóstolgatni a fűszerezés, leginkább tárkony és citromlé mennyisége miatt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!