Tárkonyos raguleves csirkéb ő l

Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

csirkéb ő **l:** szárnya, nyaka, feje, lába (kaparója), 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 f ő z ő tejszín

1 ek liszt

só, bors, vegeta

tárkony b ő ségesen

citrom leve

5 ek olaj vagy más zsiradék

Elkészítés

Az olajon dinsztelem az apróra vágott hagymát. Ezt követ ő en beleteszem a húsokat és fehérítem.

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

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

Közben hozzáadom a f ű szereket, 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 s ű r ű re akartam. Most adom hozzá a borsót.

Addig f ő zöm, amíg a húsok jól megf ő nek. Ez most 20-25 perc volt.

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

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

1-2 percig összeforralom és már tálalható is.

F ő zés közben érdemes többször is kóstolgatni a f ű szerezés, leginkább tárkony és citromlé mennyisége miatt.

Jó étvágyat kívánok hozzá!