



## Flag- gasztro magazin: Tárkonyos csülöklevés

2011 február 01. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Tartalmas, kiadós, lélekmelegítő? leves, jó puha kenyérrel. A lelkünknek, kizárólag a lelkünknek :-DD

*Hozzávalók:*

- 1 kisebb füstölt csülök (csonttal együtt volt 1,3 kg)
- 1 fej vöröshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 4 szál sárgarépa
- 2 szál petrezselyem
- 1 kisebb fej karalábé
- 1-2 db babérlevél
- ?rölt bors
- 1 ek. ételkeményít?
- 2 dl tejföl
- 1 citrom leve
- 2 tk. mustár
- 1-2 tk. szárított tárkony



A csülköt megmossuk, kuktában feltesszük f?ni. Sípólástól számítva kb. 1 óra alatt teljesen puhára f?zzük. Kukta híján 2-3 óra alatt készül el.

Kiemeljük a levéb?l, b?rét és a zsírréteget eltávolítjuk, kivesszük a csontot, és falatnyi kockákra vágjuk.

A vöröshagymát finomra, a többi zöldséget karikára/hasábokra vágjuk.

Pici olajon megfuttatjuk ?ket, rádobjuk a csülökhúst, babérlevéllel, borssal ízesítjük. Felöntjük 1/3 csülökf?z? lé, 2/3 víz folyadékkal, majd kb. 30-40 perc alatt készre f?zzük. Sózni nem sóztam!

A keményít?t hideg vízzel, majd a tejjel és a mustárral simára keverjük. Felhígítjuk kevés forró levessel, majd visszacsurgatjuk a fazékba. Szelíd forrásban tartjuk, ízesítjük a citromlével és a tárkonnal. Teljesen kiforraljuk, kóstoljuk, ha kell, ízesítsük.

Forrón, puha kenyérral tálaljuk.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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

DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN  
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló