



Tavaszcím: Salátaleves és murkos galuska

2011 március 15. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
nincs értékelve

Még

Mérték

Megosztó étel: a salátalevesért vagy rajongani lehet, avagy szívvel utálni... Középút nincs. De félre az előítéletekkel: itt az üde tavaszi fogás, izgalmas narancssárga galuskákkal!

Hozzávalók - leves

1-2 fej saláta
1 ek olaj
alaplé (vagy levestcsont és víz, vagy levestkocka és víz)
2-4 ducibb gerezd fokhagyma
só, bors
1-2 dl tej

hozzávalók - galuska

1 tojás
liszt
1 kisebb szál murek
csipetnyi só



A salátát levelire szedem, jól megmosom, kicsit lelapogatom a vizet róla. A nagyon küls? leveleket, ha nem szépek, szakadtak, nem használom fel. A leveleket, nagyságuktól függ?en félbe, négybe, majd laskára vágom (kb 3-5 mm széles "metéltre").

Az olajat felforrósítom, rádobom a salátát, rányomom a megpucolt fokhagymát és közepes lángon egy-két percig fonnyasztom, állandóan kevergetve. Felöntöm annyi vízzel, ami egy ujjnyira ellepi, beleteszem a levestcsontot és félrebillentett fed? alatt f?zöm (nem lobogva) 8-10 percig.

A galuskához a mureket megpucolom és a reszel? legkisebb fokán lereszelem. Hozzáütöm a tojást, csipetnyit sózom, kicsit elkeverem, majd annyi lisztet adok hozzá, hogy jól szaggatható masszát kapjak. Egy lábaskában vizet forralok, csipetnyit ezt is megsózom és kiskanállal beleszagatom a galuskákat. Ha nem vagyok biztos benne, hogy elég kemény-e a massa, megnézem az els? galuskát, ha szétesik a lassan f?v? vízben, akkor teszek még egy kis lisztet hozzá.

Mikor a galuskák megf?ttek, sz?r?kanállal kiszedem és a levesbe teszem. A levest tejjel felöntöm (túl s?r?nek lenne, mehet hozzá még víz is, tetszés szerint), sózom, borsózom, felforrósítom, de már nem f?zöm fel.

Megkóstolom, ha kell, utánaízesítem.

A fehéres-zöld levesben nagyon jól mutatnak az enyhén sárgarépa szín? galuskák, üde, friss, tavaszi íze van.

Jó étvágyat!

Szószedett:

murek - sárgarépa

laskára vágni - metéltre vágni

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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



Ajánló