

Májgaluska leves

Egyszerű, mégis fejedelmi: a magyar konyha egyik legfinomabb klasszikusa.



Előkészítés: 15 perc

Elkészítés: 45 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

2 db sárgarépa
1 db petrezselyemgyökér
1 db karalábé
1 db vöröshagyma
1
5 liter alaplé vagy 1 db leveskocka
250 g csirkemáj
2 db tojás
5 ek zsemlemorzsa
3 ek búzadara
Só
Bors
Majoranna
Petrezselyem
Fokhagymapor

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.11.10

ELKÉSZÍTÉS

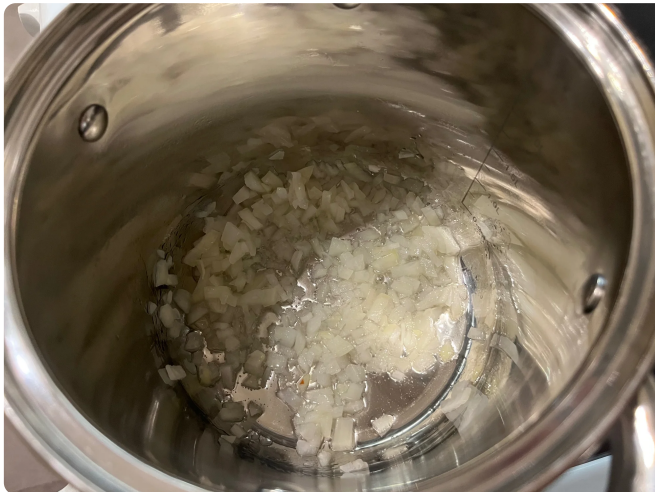
1.

A zöldségeket felkockázzuk.



2.

A vöröshagymát megpirítjuk.



3.

A vöröshagymára mehetnek a zöldségek, ezt pár percig még pirítjuk. Majd felöntjük kb. 1,5 liter vízzel. Hozzáadunk 1 db leveskockát majd forni hagyjuk.



4.

Amíg puhulnak a zöldségek, a májat összepréseljük.



5.

Ehhez hozzáadjuk a fűszereket (só, bors, fokhagymapor, majoranna), a tojásokat, búzadarát és zsemlemorzsát. Negyed órára pihenni hagyjuk.



6.

Végül beleszaggatjuk a májat a levesbe. Még pár percig főzzük, amíg a májgaluskák fel nem úsznak a felszínre. Jó étvágyat!

