

Krumpligombóc leves

Krumpligombóc leves - tartalmas, házas leves egyszerűen



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

1 fél vöröshagyma
90 g kolbász
1 sárgarépa
1 fehérrépa
1 szál zeller
1.5 l alaplé
1 tk sűrített paradicsom
só
bors
pirospaprika
400 g liszt
1 tojás
130 g liszt
2 ek liszt
2 ek tejföl

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.05.05

ELKÉSZÍTÉS

1.

A kolbászt felszeleteljük, kevés olajon elkezdjük pirítani, majd mehet rá a vöröshagyma.



2.

A többi zöldséget is felszeleteljük és mehetnek hozzá. Hozzáadjuk a sűrített paradicsomot, majd átkeverjük. Sózzuk, borsozzuk, pirospaprikázzuk és felöntjük 1,5 liter alaplével vagy vízzel.



3.

Amíg puhulnak a zöldségek, a krumplit is puhára főzzük. Ha kész, összetörjük, mehet bele a tojás és kb. 130 g liszt, ha szükséges akkor még kicsivel több. Ha megpuhultak a zöldségek a levesben, ebből gombócokat formázzuk, és belehelyezzük a levesbe.



4.

Pár percig főzzük még a gombócokat. Közben elkészítjük a habarást: tejfől, 2 ek liszt és egy merőkanál a levesből. Ha a gombócok feljönnek a leves tetejére, akkor beleöntjük és még pár percig kevergetjük.



5.

Jó étvágyat!

