



## Zöldséges húsgombóc leves

### Hozzávalók

- 1 tasak Sertés fűszerkeverék
- 60 dkg darált pulykahús
- 30 dkg burgonya
- 1 kis tojás
- 30 dkg sárgarépa
- 20 dkg petrezselyemgyökér
- 3 db zellerszár
- 15 dl zöldség alaplé

### Elkészítés

1. A zöldségeket egészen vékonyra szeleteljük és egy liter alaplében kis lángon főzni kezdjük. Ügyeljünk rá, hogy a lé ne forrjon, éppen csak gyöngyözzön.
2. A húst összedolgozzuk a fűszerkeverékkel és a tojással, majd kisebb gombócokat formázunk belőlük.
3. A gombócokat egyesével beleengedjük a maradék alaplébe, és 20 perc alatt kis lángon, a gyöngyöző lében megfőzzük.
4. A gombócokat kiszedjük, a levest átszűrjük. A gombócokat visszarakjuk a zöldséges alaplébe.
5. Előre kifőzött cérnametélttel vagy eperlevél tésztával tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	41.93 g
Energia	363.14 kcal
Zsír	9.4 g
Fehérje	27.9 g
Telített zsírok	2.41 g

🕒 60 Perc

⊕ 6 adag