

Tavaszi zöldségleves pulykahússal és maceszgombóccal

Hozzávalók:

Macesz gombóc:

- 4 tojás
- kb. 20 dkg macesz liszt
- 4 evőkanál libazsír (vagy olíva olaj)
- 4 evőkanál víz
- 3 teáskanál gyömbérpor, ízlés szerint só, bors, petrezselyem, metélőhagyma

Leves:

- 60 dkg pulykamell filé
- 3 dl tejszín
- 1 egész szár póré
- 1 nagy fej lilahagyma
- 2 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 25 dkg zöldborsó
- 50 dkg laskagomba
- vaj, olíva olaj
- 2,5 l víz
- 5 babérlevél, marék tárkony, ízlés szerint só, bors, majoranna

Először a macesz gombócokat előkészítjük, mert a tésztának pihenni kell. A tojásokat villával felverjük, majd hozzáadjuk a libazsírt. Hozzáöntjük a vizet. (Ahány tojás, annyi evőkanál zsír és víz kell hozzá.) Annyi macesz lisztet adunk hozzá, hogy nokedliszerű sűrűségű legyen. Beletesszük gyömbérport (most jobb a por, mint a friss). Sóval, borssal, felaprított petrezselyemmel és metélőhagymával ízesítjük. Jól összekeverjük, majd félretesszük 40-60 percre, amíg a liszt jól megszívja magát.

A póré- és a lilahagymát felaprítjuk. Olajon és vajon üvegesre pároljuk, közben megsózzuk. Hozzáadjuk a felkockázott pulykamellet, és együtt pároljuk folyamatos kevergetés mellett, amíg a hús ki nem fehéredik. Vízzel felöntjük. Beletesszük a felkarikázott sárga- és fehérrépát, hozzáadjuk babérleveleket. Fedő alatt közepes lángon főzzük 15 percig, majd hozzátesszük a zöldborsót és a felszeletelt gombát. Tárkonnyal, sóval, borssal, csipet majorannával ízesítjük, és tovább főzzük még 15-20 percig.

A macesz gombócok elkészítéséhez hideg vízben megmossuk a kezünket, hogy ne olvadjon meg bennük a massa. Lehetőleg nem gömb alakú, hanem egérke/csepp/stb. formájú gombócokat készítünk, különben előfordulhat, hogy nyers marad a közepe. Egyszerre beletesszük a gombócokat a levesbe. Amikor mind feljött és megduzzadt (kb. 10 perc), akkor készült el. Végül tejszínnel besűrítjük a levest, és megvárjuk, amíg még egyet „rottyan”.