

Orjaleves

Hozzávalók:

1,5 kg. sertés karaj- vagy tarjacsont
3 db. sárgarépa
2 db. fehérrépa
1 db. kisebb zellergumó
1 cs. zellerlevél
1 cs. petrezselyemlevél
3 gerezd fokhagyma
2 db. vöröshagyma
1 db. zöldpaprika
1 db. paradicsom
¼ kelkáposzta
2 db. gomba (el is maradhat)
ízlés szerint: só, szemesbors, szerecsendió
virág, szerecsendió, lestyán



Elkészítés:

A csontokat hideg vízben feltesszük főzni, ha felforrt a habját leszedjük. Beletesszük a sárga- és fehérrépát, zellergumót, fokhagymát, az egyik vöröshagymát, a zöldpaprikát, a paradicsomot, a gombát és a kelkáposztát. A másik vöröshagymát félbevágjuk, és egy kevés zsiradékon egész sötétre pirítjuk, majd azt is a leveshez adjuk. Izesítjük sóval, szemesborssal, egy kevés szerecsenvirággal, beletesszük a zellerzöldet, petrezselymet, és épphogy gyöngyözzön a lé, készre főzzük. Mielőtt a főzést befejeznénk, egy kevés szerecsendiót reszelünk bele, valamint aki szereti lestyánnal is ízesítheti. A kész levest átszűrjük, és a hasábokra vágott főtt zöldségekkel, és külön kifőzött csigatésztával vagy cérnamentéltel tálaljuk.