

## Húsvéti tárkonyos bárányraguleves

### Hozzávalók:

- 20 dkg báránycomb
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg fehérrépa
- 10 dkg vöröshagyma
- 1 kisebb fej zeller
- 1 karalábé
- 1 citrom
- 10 dkg teavaj
- 2 dl főzőtejszín
- 5 dkg finomliszt
- 4 gerezd fokhagyma
- só, őrölt bors, tárkony

### Elkészítése:

A vajat felmelegítjük, belehelyezzük a finomra vágott vöröshagymát, a zúzott fokhagymát, és tovább dinszteljük.

Ráhelyezzük a felkockázott báránycombot, ízesítjük, fűszerezzük. Tárkonnyal gazdagon megszórjuk, tovább pirítjuk.

A zöldséget, sárgarépát felkarikázzuk, a zellert a karalábéval kockára daraboljuk, majd hozzáadjuk a bárányhoz. Vízzel felengedjük.

Amíg fő, elkészítjük a tejszínes habarást, és hőkiegyenlítővel besűrítjük (átszűrjük, hogy ne legyen csomós).

Citrommal ízesítjük, tetejét montírozzuk (vajdarabokat helyezünk a tetejére).

Tálaláskor főtt fürjtojást kínálunk hozzá.

**Séfünk tippje:** Tálalás előtt főtt sonkakockákat is tehetünk a levesbe.