

Újházi-tyúkhúsleves

Hozzávalók:

- 1 egész tyúk
- 30 dkg sárgarépa
- 20 dkg fehérrépa
- 1 db zellergumó
- zellerzöld
- 1 db karalábé
- 20 dkg zöldborsó
- 20 dkg gomba
- 10 dkg karfiol
- 1 db TV-paprika
- paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- só
- egész fekete bors
- gyömbér
- őrölt szerecsendió

Elkészítés:

A zöldségeket megtisztítjuk. A vöröshagymát megmossuk, de a héját rajta hagyjuk.

A tyúkot megtisztítjuk, majd hideg vízben feltesszük főni. Ha felforrt, lehabozzuk.

Hozzáadjuk a paprikát, a paradicsomot, a vöröshagymát és a fűszereket. Az egész fekete borsot és a fokhagymát is tegyük a levesbe. Főzzük kb. 1 órán keresztül kis lángon, majd adjuk hozzá a zöldségeket – a gomba és a zöldborsó kivételével. Ezeket 2-3 merőkanál levesben külön főzzük meg. Kis lángon, csak gyöngyözve forraljuk a levest.

Ha a tyúk megpuhult, óvatosan szűrjük át a levesünket. A zöldségeket karikára vágjuk, a tyúkot daraboljuk.

Séfünk tippje: Tálaláskor a zöldségeket és a húsokat a külön kifőzött csigatésztával halmozzuk a tányérra. Megszórhatjuk aprított petrezselyemmel. A főtt húshoz paradicsomszószt is kínálhatunk.