

Olaszfalu gazdag levese

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 személyre:

- sertéslapocka 60 dkg
- vegyescsont 50 dkg
- vegyeszöldség 20 dkg
- karfiol 20 dkg
- gomba 20 dkg
- z. borsó 10 dkg
- só 2 tk
- ö. bors 1 tk
- tejszín 2 dl
- liszt 1 tk
- z. zöldje 1 cs
- hagyma 1 db

A hagymát apróra vágva megpároljuk, ezután a kockára vágott húst lepirítjuk, sózzuk, borsozzuk, felöntjük csontlével és mikor félig puhult a hús a zöldségeket tesszük bele. Tejszínes habarással sűrítjük, kiforraljuk, zöldségzöldjével megszórjuk. Kiváló egytálétel.