

Bakonyi betyárleves

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyagszükséglet 4 főre:

- vadhús, de lehet sertésből is 40 dkg
- hagyma 1 ek
- só 1 tk
- vegyeszöldség 12 dkg
- szalonna 5 dkg
- zöldborsó 5 dkg
- gomba 10 dkg
- tejszín 2 dl
- liszt 1 tk

A szalonnát apró kockára vágva elősütjük, majd a hagymát tesszük rá, pároljuk. Az apró kockára vágott húst rakjuk bele és zsírjára sütjük, megfelelő mennyiségű csontlével vagy zöldséges alaplével felöntjük. Ezután kerülnek főzési sorrendben bele a zöldségek. A liszttel elkevert tejszínnel sűrítjük, ha szükséges még kevés citromlével ízesítjük.