

## Csorbaleves

### Hozzávalók:

A leveshez:

- 3 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 1 fej kisebb zellergumó
- 2 darab burgonya
- 3 evőkanál étolaj
- 1 fej vöröshagyma
- 3 l víz
- lestyán (friss hiányában 2 evőkanál szárított)
- só
- bors
- citromlé
- ecet

A húsgombóchoz:

- 30 dkg darált sertéshús
- 2 evőkanál zsemlemorzsa
- 5 dkg rizs
- 1 tojás
- só
- bors

### Elkészítése:

A répát, a fehérrépát és a zellert egy, a burgonyát két centiméteres kockákra vágjuk, a hagymát finomra aprítjuk.

Egy nagy lábasban lepirítjuk a hagymát az olajon, sózzuk, borsozzuk, rádobjuk a gyökérzöldségeket, elkeverjük, megszórjuk a lestyánnal, majd felöntjük alaplével és felforraljuk.

A húsgombóc hozzávalóit összekeverjük, majd kis gombócokat formázunk a keverékből.

Ha felforrt a leves, belerakjuk a húsgolyókat és a burgonyát. Ezután 20-25 perc alatt készre főzzük. Ha szükséges, sóval utóízesítjük. Citromlével és ecettel tálaljuk.

**Séfünk tippje:** Tálaláskor tejfölt is kínálhatunk hozzá.