

Ludaskása

Hozzávalók:

- 50 dkg libacomb
- 50 dkg libanyak
- 30 dkg libazúza
- 30 dkg libaszív
- 30 dkg rizs
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg fehérrépa
- 10 dkg zöldborsó
- 10 dkg zeller
- 10 dkg csiperkegomba
- 10 dkg vöröshagyma
- 10 dkg libaszír
- 4 gerezd fokhagyma
- babérlevél
- lestyán
- őrölt szerecsendió
- őrölt fekete bors
- friss petrezselyemzöld
- só

Elkészítés:

A húst az aprólékkal együtt hideg vízben feltesszük főzni.

Ízesítjük, fűszerezzük, a keletkezett habot a tetejéről leszedjük.

A feldarabolt zöldségeket, a vöröshagymát és a fokhagymát is hozzáadjuk, tartalmaz libalevest főzünk.

Lábasban felhevített libaszíron a rizst üvegesre pirítjuk, majd hozzáöntjük a leveshez, és óvatosan kevergetve készre főzzük.

Séfünk tippje: Sült libamájjal és libatepertővel is tálalhatjuk.