

Birsalmás kacsaleves

Hozzávalók:

- 50 dkg kacsacomb
- 40 dkg birsalma
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg petrezselyemgyökér
- 20 dkg karalábé
- 10 dkg zeller
- 10 dkg vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- 5 dkg étkezési keményítő
- só, őrölt fekete bors

Elkészítése:

A kacsahúst kockára vágjuk, hideg vízbe feltesszük főni. Lehabozzuk.

Belehelyezzük a finomra vágott vöröshagymát, ízesítjük, fűszerezünk.

Mikor a hús félig megpuhult, hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, batonra (négyzetes hasábokra) vágott karalábét és zellert.

Miután a zöldségek is megpuhultak, beletesszük a kockázott birsalmát, és készre főzzük.

A tejfölt keményítővel és vízzel kikeverjük, ezzel levesünket besűrítjük, jól kiforraljuk.

Séfünk tippje: Laktózmentes tejföllel is elkészíthető.