

## A híglevések megkülönböztetése, módoszatok, leves betétek alapján.

### **Erőlevések módoszatai:**

Erőleves finom metélttel /  
Erőleves Julianne /  
Erőleves Celestine /  
Erőleves gazdagon /  
Erőleves rántott borsóval /  
Erőleves májgaluskával /

### **Húslevések módoszatai:**

Húsleves finom metélttel  
Húsleves tavasziasan  
Húsleves háziasan  
Húsleves gazdagon  
Húsleves rántott borsóval  
Húsleves májgaluskával

### **EDDIG HASONLÓ**

Erőleves tojással / Húsleves daragaluskával  
Erőleves füstölt fürjtojással / Húsleves macaszgombóccal  
Erőleves fás galuskával  
Erőleves fridetto (metéltre vágott sós palacsinta tésztával)  
Erőleves Royal módra (tojáskocsonya)  
Erőleves Nemzeti módra (3 színű tojáskocsonya)  
Erőleves strassbourgi módra (libamájvas vajastészta kosárka)  
Erőleves Profiterolles (égetett tészta fánkocskák)

### **Néhány jellemző leves betét:**

**1.Gyúrt tésztából készült:** 0,12 Liszt, 1 Tojás, só összegyúrásából, formázással

- finom metélt (cérna metélt)
- eperlevél
- lúdgége
- kiskocka (betűtészta)
- reszelt tészta
- lebbencs tészta
- csipetke

## 2. Kevert tésztából készült:

- **daragaluska** (0,2 búzadara, 0,1 zsír, 2 tojás, só, petrezselyemzöld, bors)

a zsírt elkeverjük a tojásokkal, hozzáadjuk a darát, jól kikeverjük, 20 perc pihentetés után két kanál segítségével lassú forrásban levő vízben készre főzzük

- **macesz gombóc** Hasonlóan mint daragaluskánál, csak a macesz felét beáztatjuk, és

a másik felét tördeljük, és úgy keverjük el.

- **vajas galuska** ( 0,1 vaj, 3 tojás, 0,15 liszt, só) nem ázik el a levesben!

- **májgombóc, májgaluska, májrizs**

a megtisztított májat ledaráljuk, áztatott zsemelével elkeverjük, sóval, törött borssal, majoránnával ízesítjük, zsiradékot pirított hagymát keverünk hozzá, pihentetjük, próba főzés után kifőzzük a gombócokat

- **tüdős táska** ízesített tüdővagdalék, gyúrt tészta tasakocskában

- **rántott borsó** forró olajba csurgatott palacsinta tészta

- **burgonya gombóc**

áttört főtt burgonya, liszt, tojás, sógyúrása után, a levesbe, vagy sós vízbe kifőzve

- **fásgaluska**

a lisztpéphez nagyon finomra darált hús keverünk, tejszínnel dúsítjuk, fűszerezük majd vajazott tepsibe szaggatjuk, ezután kevés húslét öntve hozzá sütőben megpároljuk

- **palacsinta metélt** (fridatto, )

- **égetett tészta fánkocská** (profiterolles)

tölthető májpürével, sajtkrémmel, stb.

## 3. Tojáskocsonya **Royal** módzat

az egész tojást habosra keverjük 4 tojássárgájával, 0,1 tejjel, őrölt szerecsendióval, majd vajazott edénybe helyezve, vízgőzön lassan (sütőben 20 percig) készre pároljuk.

Ezután kockázzuk.

**Nemzeti** módzat

külön-külön paradicsom valamint parajpürével dúsított 3 különböző színű kockázott tojáskocsonya! I (Piros-fehér-zöld)

