

Gulyásleves – 60 fő részére

Hozzávalók:

- 9 kg marhalábszár
- 4,5 kg vöröshagyma
- 30 db sárgarépa
- 15 db fehérrépa
- 8 db zeller
- 6 kg burgonya
- 15 evőkanál édesnemes fűszerpaprika
- 7–8 evőkanál csípős fűszerpaprika
- 15 evőkanál só (kb. 30–35 dkg)
- 15 teáskanál őrölt kömény
- 30 db babérlevél
- 15 teáskanál frissen őrölt fekete bors
- 15 db paradicsom
- 15 db tv-paprika
- 45 gerezd fokhagyma
- 30 evőkanál sertézsír (kb. 1,5 kg)
- 7–8 csokor petrezselyem
- 75 db zellerlevél
- kb. 35–40 liter víz

Csipetkéhez:

- 15 db tojás
- 1,2 kg finomliszt
- 15 teáskanál só

Elkészítés:

A vöröshagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. A marhalábszárat megmossuk, szárazra töröljük, majd kb. 2 cm-es kockákra daraboljuk.

A sertézsírt nagyméretű főzőüstben felhevítjük, a hagymát tüvegesre pároljuk. A tűzről lehúзва hozzákeverjük a fűszerpaprikát, kevés vízzel felöntjük, majd zsírára pirítjuk.

Hozzáadjuk a marhahúst, fehéredésig pirítjuk. Sóval, borssal, köménnyel ízesítjük, hozzáadjuk az áttört fokhagymát, a felkockázott paradicsomot, az egész paprikát és a babérlevelet. Fedő alatt, saját levében kb. 90 percig főzzük.

Ezután hozzáadjuk a felkarikázott sárgarépát és fehérrépát, a felkockázott zellert és burgonyát, az aprított zöldfűszereket, majd kb. 35–40 liter vízzel felöntjük. További 50 percig főzzük.

A csipetkét a tojásból, lisztből és sóból kemény tésztává gyúrjuk, majd apró darabokra csipkedjük, és a leveshez adva 10 perc alatt készre főzzük.