



A nyugat-európai és az amerikai gasztronómia nem fektet nagy hangsúlyt a levesekre, sőt már Magyarországon is **inkább csak a krémlevesek hódítanak**, más fajta ritkábban kerül az ebédlőasztalra. A húsleveshez és csorbához szokott székely gyomor azonban gyakran igényel egy jó tányér forró levest.

Most egy magyarországi, pontosabban kunsági különlegességet pécéztünk ki, hogy ne mindig ugyanazokkal az ízekkel kezdődjön az ebéd.

Kunsági leves

Hozzávalók: 40 dkg sertéshús, 15 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 1 kötés petrezselyem, Kunsági Éden étolaj, pirospaprika, só, bors, vörösbor, lebbencstészta, tejföl



Elkészítés: egy fej finomra vágott vöröshagymát Kunsági Éden olajon megfonnyasztunk. Meghintjük pirospaprikával, és hozzáadunk 40 dkg, kockára vágott sertés apróhúst. Sóval, tört borssal ízesítjük, és kevés vizet, illetve vörösborral aláöntve félig puhára pároljuk.

Ekkor ráhelyezzük a kockára vágott 15 dkg gombát, az 1 csomag finomra vágott petrezselymet és a lebbencs tésztát. Csontlével, vagy vízzel felengedjük, tejszínes habarással besűrítjük, és együtt puhára főzzük.



Jó tudni: Egyszerű, könnyen elkészíthető levesről van szó, kevés alapanyag szükséges hozzá, bárki elkészítheti, kezdőknek is ajánlott. Karakteres, de lágy ízek jellemzik, érezhető benne a gomba és kissé a bor is. Nem árt odafigyelni, hogy a hús párolásakor ne piruljon meg, kavargassuk folyamatosan.

A sertéshús helyett akár csirkét is használhatunk. Nem nehéz étel, akár estebédre is fogyasztható, főleg csirkehúsból.

Süsd ki olajban a szerencséd!

Válassz egy olyan receptet a merkuraruhaz.ro/receptek oldalról, amelyikben a hozzávalók között szerepel az étolaj. A kiválasztott étel elkészítése előtt fényképezd le a hozzávalókat úgy, hogy jól látszódjon a Kunsági Éden étolaj a fényképen.

Mikor elkészítetted, a kész, feltálalt ételt is fényképezd le a Kunsági Éden étolajjal. Ezt a két fényképet kell beküldened a **jatek@kunsagieden.ro** email címre, vagy az adataiddal (név, cím, telefonszám) ellátott borítékban bármelyik, az Elan Trio által működtetett Szuper, Merkúr vagy C+C raktáráruházba. A borítékra legyen ráírva: Kunsági Éden nyereményjáték.

Beküldési határidő: **2014. június 15., 24:00.** A játék részletes szabályzatát [ide kattintva olvashatod el](#).