

# Tormaleves sonkás-tojásos gombóccal



50 perc

Sonka és főtt tojás nem csak húsvét után marad a hűtőben. Azonban igazi főtt sonkalé szinte csak ekkor.

Friss, üdítő és igencsak zamatos leves születhet.

Ha növényi főzőkrémet illetve zabpehely lisztet használsz, glutén és laktózmentesen is elkészítheted.

## Hozzávalók:

2 db sárgarépa  
2 db fehérrépa  
1 karalábé  
1 fej hagyma

1 evőkanál olaj  
3 babérlevél  
1 liter sonkalé  
200 ml tejszín /  
főzőkrém

3 db krumpli  
2 db főtt tojás  
1 db tojás  
2 – 3 szelet füstölt  
főtt sonka

4 evőkanál zabpehely  
liszt / normál liszt  
4 – 5 teáskanál reszelt  
torma

1 teáskanál zsír  
őrölt bors lehetőleg  
friss

## Elkészítés:



A burgonyát megpucoljuk, felkockázzuk, és kevés vízben puhára főzzük.



A megtisztított sárgarépát, fehérrépát, karalábét, hagymát felkockázzuk és olajon, enyhén megpirítjuk, majd fedő alatt 15 perc alatt puhára pároljuk.



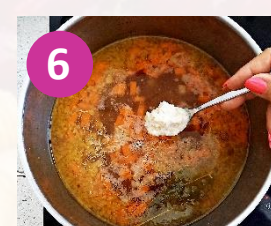
Felöntjük 1 liter sonkalével, amit vízzel hígíthatunk, beletesszük a babérlevet és jól összeforraljuk.



A krumplit jól lecsepegtetjük, összetörjük, elkeverjük a zsírral, 1 tojás sárgájával, liszttel. Majd hozzákeverjük a nagyon apróra vágott főtt tojást, és sonkát.



Vizes kézzel kis gombócokat formázunk, és belefőzzük a levesbe.



Végül hozzáadjuk a reszelt tormát, tejszínt és összeforraljuk.