









Petrezselymes citromleves

Hozzávalók 4 személyre:

-  1 citrom
-  1 l húsleves
-  1 csokor petrezselyemzöld
-  2 db tojás sárgája
-  1 mokkáskanál őrölt szerecsendió
-  3 szem szegfűbors

Elkészítése:

A petrezselymet megmossuk és felaprítjuk. A citromot forró víz alatt megmossuk, héját lereszeljük, levét kicsavarjuk. Közben felforrósítjuk a húslevest. Egy levesestál aljában simára keverjük a tojássárgákat, megszórjuk porrá tört szegfűborssal és szerecsendióval, meglocsoljuk citromlével, megszórjuk petrezselyemmel és citromhéjjal, majd rámerjük a forró húslevest, és forrón tálaljuk.