

# Vörösboros lencsegulyás

## Hozzávalók 6-8 főre:

20 dkg lencse (száraz)  
1 fej vöröshagyma  
1 gerezd fokhagyma  
2 sárgarépa felkockázva  
2 petrezselyemgyökér felkockázva  
1 kis darab zeller felkockázva  
1 kis darab karalábé felkockázva  
2 babérlevél  
1/2 kg apróra vágott sertéscomb (elmaradhat, én tettem bele)  
10-15 dkg füstölt csülök  
1/2 szál lángolt kolbász  
1/2 citrom leve  
2 dl (nagy doboz fele) tejföl  
1 ek liszt  
2 dl vörösbor  
só, bors, pirospaprika, őrült kömény

## Tésztához:

1 tojás  
3-4 evőkanál liszt

## Elkészítés:

A lencsét megmossuk, ha szükséges kiválogatjuk.

Egy nagy lábasban a hagymát kevés zsíron megdinszteljük. Rádobjuk a fokhagymát is, majd a felaprított zöldségeket.

Megsózzuk, borsozzuk, megszórjuk pirospaprikával és a lencsét vizestül ráöntjük. (Persze tiszta vízzel, nem amiben lemostuk.)

Öntsünk még bőven hozzá vizet, legyen jó leve, mert elfő és a végén még be is habarjuk. Mehetnek bele a babérlevelek is és a felkockázott füstölt csülök.

Amikor már a lencse és a husi is majdnem megpuhult, beleöntjük a bort, főzzük pár percig. Beledobjuk a vékonyra karikázott kolbászt is, majd ha megfelelőnek ítéljük a puhaságokat, a tejfölben elkeverjük a lisztet és merünk hozzá két merőkanálnyi lét.

Simára keverjük, majd visszalöttyintjük a levesbe.

Alaposan elkeverjük, majd facsarunk bele citromlevet. Lehet ecet is, de a citrommal sokkal finomabb lesz.

A tésztához a tojást villával felferjük, majd annyi lisztet kell belekeverni, amennyit felvesz.

Villával kisebb galuskákat szaggatunk a levesbe és ha megfőttek, késznek tekinthetjük.