

## Szindbád húslevese

Krúdy Gyula varázslatos stílusa megfilmésíthetetlennek tűnt, Huszárik Zoltán mégis vállalkozott rá, és klasszikust alkotott. A Szindbád című film azonban nemcsak a filmet, de a hasukat szeretők emlékezetébe is örökre beírta magát.

A film 1971-ben készült, igazi felfedezése a polgári világnak, a régi szép idők hangulatának. Ahogy Szindbád enni tudott, azt tanítani kéne. Sokan a fim láttán kezdték megérteni, hogy az evés nemcsak szükséglet, hanem igazi gyönyörűség. A teljes menüsorból mi most a gyöngyöző húslevest velőcsonttal kínáljuk, de a táfelpitz, a pecsenye és a rétes is beleégett a retinánkba.

Hozzávalók:

- 60 dkg marhalábszár, 25 dkg marhaszegy
- 50 dkg marhaszont
- 4 velős csont (a hentes feldarabolja)
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 vöröshagyma
- 1 zöldpaprika
- 1 paradicsom
- 4 sárgarépa
- 3 fehérrépa
- 1 karalábé
- ½ zellergumó
- 1-2 krumpli
- 1 cikk kelkáposzta
- 3 karfiolrózsa
- 1 csokor petrezselyem
- só, szemes bors, sáfrány, babérlevél, kakukkfű

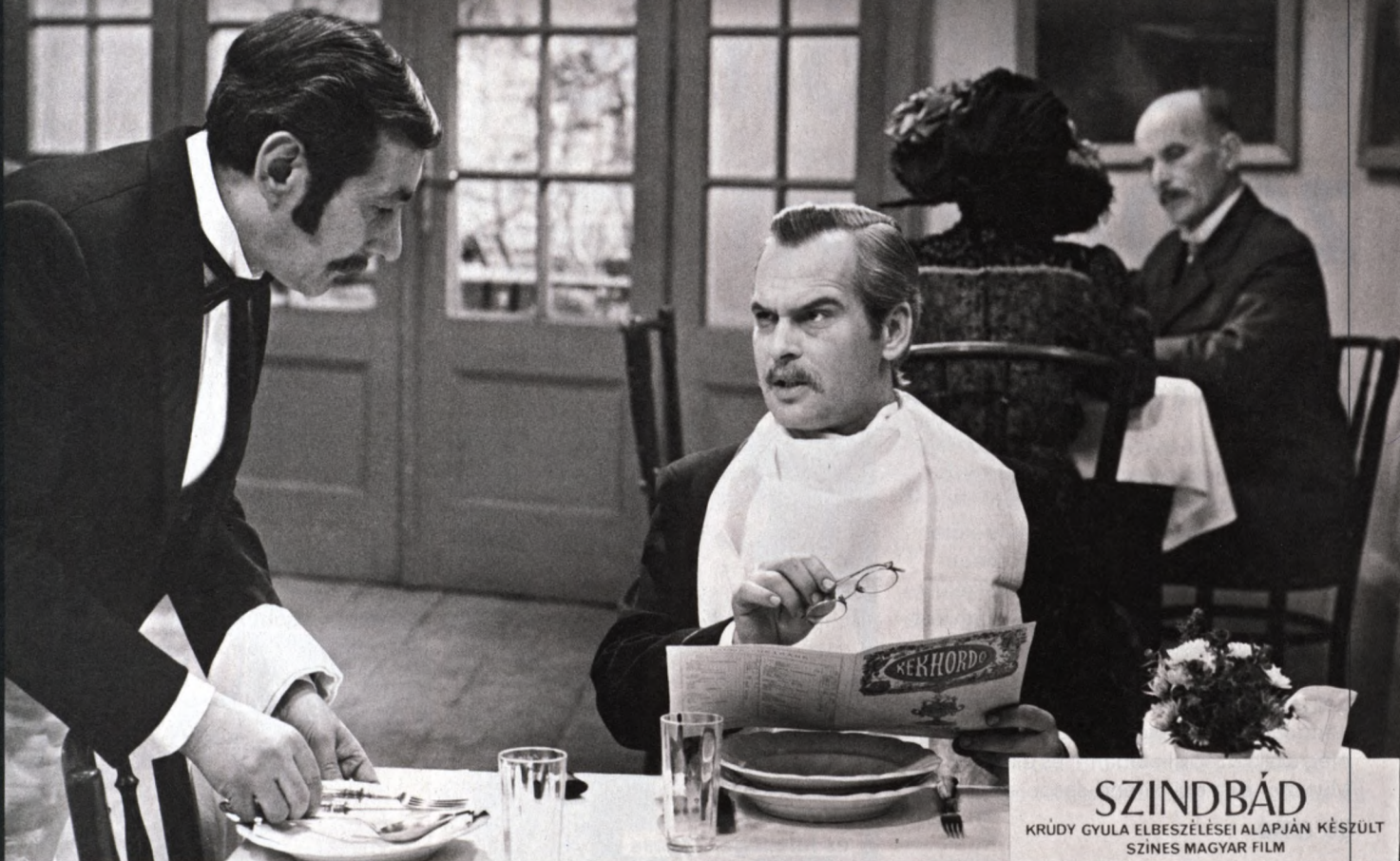


**„HOZHATOM A VELŐS CSONTOT, NAGYSÁGOS URAM?”**

A csontokat leforrázzuk, megtisztítjuk, a hús megmossuk, és hideg vízben feltesszük főni. A velős csontokat is bele tesszük, de előbb jól bedörzsöljük sóval a két végüket, így nem fog kifőni belőlük a velő. (Van, aki a biztonság kedvéért gézbe is becsomagolja.) Felöntjük 2-3 liter vízzel, felforraljuk, majd takarékra tesszük, és gyöngyöztetve főzzük legalább 2-3 órát. Megsózzuk, belerakjuk a fokhagymát, a hagymát (ha a héja is rajta marad, szép színt ad a levesnek), a kicsumázott zöldpaprikát, a meghámozott paradicsomot, a szemes borsot, fűszereket. Újabb egy óra főzés után belemehet a hasábokra vágott sárga- és fehérrépa, a kockákra vágott karalábé, zeller, krumpli, végül a kelkáposzta, a karfiol és a felaprított petrezselyem. Ha a zöltség is megpuhult, a levest hagyjuk néhány percig pihenni, utóízesítjük, kivesszük belőle a csontokat, a velős csontot külön tányérra rakjuk, és átszűrjük a levest. A levéből egy keveset leszedve külön lábasban néhány perc alatt megfőzzük a cérnametételt, majd leszűrve tálkába borítjuk, amiből mindenki annyit szed, amennyihez kedve van. A velőt a csontból kiborítva előételnek fogyasztjuk pírítósra kenve, sóval, pirospaprikával megszórvva.

ERDÉLYI Z. ÁGNES

FOTÓ: MTI, PRIVÁT



**SZINDBÁD**

KRÚDY GYULA ELBESZÉLÉSEI ALAPJÁN KÉSZÜLT  
SZÍNES MAGYAR FILM