



## *Csipetka*

*egyháziasan, ahogy még a mamó és a mama csinálta*

*Készíthetjük bármilyen húsból: szárnyasból, disznóból, birkából, marhából. Mindegyikből nagyon finom.*

A bőséges, összeszeletelt húst hideg vízben felteszem főzni. Lehábozás után sózom, öt-hat egész feketeborsot teszek bele, bezöldségelem (minél többféle zöldséggel): hosszában vágott sárgarépával, zöldséggel, zellerrel, kockára vágott krumplival, nagy csomag zöldség- és zellerzöldjével, egy-két zöldpaprikával, néhány cseresznyepaprikával, egy kis paradicsommal, kockára vágott hagymával, egy-két gerezd fokhagymával. Az íze miatt rakok bele egy kicsi karalábét is. Ezután igazi, otthoni tört paprikát teszek bele, hogy szép piros színe legyen. Viszonylag nagy lángon addig főzöm, amíg a hús és a zöldségek meg nem puhulnak.

Közben tojásból, lisztből, kevés sóval tésztát gyúrok, majd (nyújtás után) nagyon kicsi csipetkéket (ahogy nálunk mondják: csipetkákat) csipkedek. Beleteszem mindet a levesbe, s addig főzöm, amíg a csipetkák fel nem jönnek.

*Tartalmas leves, laktató étel.*

*Utána következhet fánk, túrós lepény, paprikovnyíka vagy más efféle édes vagy sós jószág.*