Hozzávalók:

2 csirkemell

½ kg csirkezúza

4 db csirkemáj

3 szál sárgarépa

3 szál petrezselyem gyökér

30 dkg zöldborsó

3 tojás

½ kg liszt

só, bors

vöröshagyma

Elkészítés

A kicsontozott húst és zúzát vágjuk csíkokra. A finomra metélt hagymát olajon pirítsuk meg üvegesre, tegyük bele a húst és a zúzát, s pároljuk együtt néhány percig, majd sóval, borssal fűszerezzük. Kis vízzel felöntjük, és fedő alatt készre pároljuk. Ha elfőne a leve, pótoljuk. A csíkokra vágott májat csak az utolsó öt percben tegyük bele. A megtisztított felkockázott zöldségeket és a borsót enyhén sós vízben megfőzzük. A tojásból, a lisztből víz és só hozzáadásával nokedli tésztát készíthetünk, majd kifőzzük. A nokedlit összekeverjük a hússal, majd hozzáadjuk a zöldséget. Az étel tejföllel is nagyon finom. A mellcsontot használhatjuk leves készítéshez.