

# Csirkeragu leves

Kiadós leves, amit gyorsan elkészíthetünk egy nehéz nap után és garantáltan jól fogunk lakni vele.

|                          |                               |                         |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| <b>SZEMÉLY</b><br>4 főre | <b>Előkészítés</b><br>10 perc | <b>FŐZÉS</b><br>35 perc |
|--------------------------|-------------------------------|-------------------------|

## HOZZÁVALÓK:

- 1 kg csirkemell
- 2 db zellerszár
- 400 g sárgarépa
- 600 g burgonya
- 3 gerezd fokhagyma
- 2 evőkanál ételízesítő
- 1 evőkanál kakukkfű
- 3 egész babérlevél
- 2,5 liter víz
- 50 g vaj
- 2 evőkanál olívaolaj
- Só
- Frissen őrölt bors

## TÁLALÁSHOZ:

- Apróra vágott friss petrezselyem
- Tejföl

## ELKÉSZÍTÉS:

1. A sárgarépát karikákra szeleteljük fel. A fokhagymákat vágjuk apró darabokra. A burgonyát és a zellerszárat kockázzuk fel.
2. Egy fazékban olvasszuk fel a vajat, öntsük hozzá az olívaolajat és pár percre pirítsuk át rajta a szárzellert, a sárgarépát és a burgonya darabokat.
3. Sózzuk, borsozzuk, majd tegyük bele az ételízesítőt, a kakukkfűvet, a babérlevelet a fokhagymát és az egész csirkemelleket.
4. Öntsük fel vízzel.
5. Fedő alatt közepes fokozaton (4-es fokozat) főzzük 35 percre.
6. A végén a babérleveleket távolítsuk el.
7. Tálaláskor vegyük ki a levesestálakba a csirkehúst és egy villa segítségével tépkedjük darabokra.
8. Majd kanalazzuk rá a zöldségeket és a levet. Tegyük rá tejfölt és szórjuk meg friss petrezselyemmel.

Család és Citrom 