

Cékla leves

Hozzávalók:

- 4-5 közepes fej cékla
- 1 fej hagyma
- 1 nagy sárgarépa
- 1 alma
- 1 tyúkhúsleves kocak, só, bors ízlés szerint
- 3-4 gerezd fokhagyma

Elkészítés:

Megtermeled a céklát, kiszeded, megmosod. Megpucolod és felszeleteled. ☺

A hagymát vajon megpároljuk, beletesszük a céklát, sárgarépát, almát, és felöntjük annyi vízzel hogy ellepje. Beletesszünk 1 tyúkhúsleves kockát, sót és borsot ízlés szerint, 3-4 gerezd fokhagymát, és egy kis dobozos tejfölt. (Ha sűrűbbre akarjuk, a tejfölbe tehetünk lisztet is.)

Forralás után 5-10 percig főzzük és kész.

Aki szereti, tehet bele kaprot a legvégén, vagy csak díszítésképp a tetejére.



Beküldő neve:
Pásztor Zsoltné

Jó étvágyat!