

## Frankfurti leves

### Hozzávalók:

- 50 dkg kelkáposzta
- 1 fej vöröshagyma
- 2 dkg zsír
- 2 dl tejföl
- 3 pár virsli
- őrölt bors
- őrölt kömény
- vegeta
- só
- pirospaprika
- liszt



A kelkáposztát (torzsája nélkül, azt én megeszem főzés közben nyersen) 4-5 cm-es kockákra vágjuk. A hagymát zsiradékban üvegesre dinszteljük. Rátesszük a káposztát, sózzuk, borsozzuk, adunk hozzá majoránát, őrölt köményt és öntünk, rá annyi vizet amennyi éppen ellepi. Amikor felfőtt, hozzáadjuk a burgonyát. Puhára főzzük, de figyeljünk, mert hamar megfőnek. Tálba tesszük a tejfölt, hozzáadjuk a lisztet, őrölt pirospaprikát, összekeverjük egy habverővel, adunk hozzá a levesből merőkanállal a levéből, jól összekeverjük és ráöntjük a levesre.

Összeforraljuk. Egy-két percre belefőzzük a karikára vágott, előzőleg olajon megpirított virsli és tálalhatjuk.

*Jó étvágyat!*

Beküldő neve:  
Horváth Tamás