

Tárkonyos csirkeraguleves

Tárkonyos csirkeragu leves - krémes, laktató és egyszerűen elkészíthető klasszikus.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 30 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

250 g csirkemell
1 fej vöröshagyma
1 sárgarépa
1 petrezselyemgyökér
100 g zöldborsó
1 karalábé
60 ml tejszín
2 tk liszt
2 tk tárkony
1 leveskocka

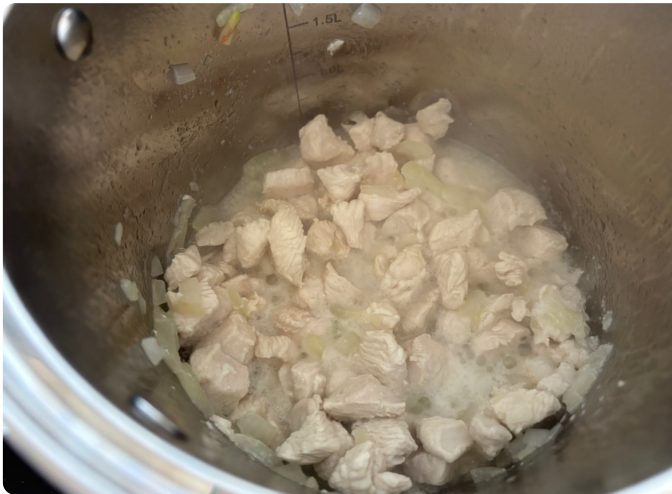
ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.04.07

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hagymát megpirítottam egy kis olajon majd rádobtam a kockázott csirkemellet.



2.

A zöldségeket felkockáztam majd hozzáadtam a leveshez.



3.

Felöntöttem kb. 800 ml vízzel, mehet bele a leveskocka majd puhára főztem a zöldségeket.



4.

A végén hozzáadtam még a konzerves borsót is.



5.

Fűszereztem a tárkonnyal.



6.

A tejszínt csomómentesre kevertem a liszttel, majd hőkiegyenlítettem kb. 1 ek leves lével.
Hozzáöntöttem a leveshez, és még pár percig főztem.



7.
Jó étvágyat.

