



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **15 perc**



Elkészítés: **30 perc**



Répási Eszter

CSONTLEVES

Fogyasszuk sok sok zöldséggel, így hozzájárul a napi rost- valamint folyadékbevitelünkhöz.

HOZZÁVALÓK

700 velős csont

100 sárgarépa

80 petrezselyemgyökér

20 zellergumó

20 karalábé

25 kelkáposzta

20 vöröshagyma

1 paprika

40 cérnametélt

só(zöldfűszerekkel pl
vasfűvel

helyettesíthető)

Bors

petrezselyem

snidling

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz

Laktózmentes

Tojást tartalmaz

- 1 A zöldségeket megtisztítjuk.
- 2 Negyedbe vágjuk a sárgarépát, a fehérrépát, a zellert és a karalábét. A kelkáposztát metéltre vágjuk.
- 3 A megmosott csontot hideg vízben feltesszük főzni.
- 4 Ha felfortt hozzáadjuk a negyedbe vágott zöldségeket.
- 5 Az egészben hagyott vöröshagymával, paprikával, sóval, borssal, snidlinggel fűszerezzük.
- 6 Ha a zöldségek már félig puhák, hozzáadjuk a metéltre vágott kelkáposztát és addig főzzük amíg minden puha lesz.
- 7 A cérnametéltet bő forrásban lévő vízben kifőzzük.
- 8 A levest a zöldségekkel és a tésztával melegen tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

