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 g velős csont
100 g sárgarépa
80 g petrezselyemgyökér
20 g zellergumó
20 g karalábé
25 g kelkáposzta
20 g vöröshagyma
1 db paprika
40 g cérnametélt
izlés szerint só(zöldfűszerekkel pl vasfűvel helyettesíthető)
izlés szerint Bors
izlés szerint petrezselyem
izlés szerint 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 felforrt 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 forrásben lévő vízben kifőzzük.
8. A levest a zöldségekkel és a tésztával melegen tálaljuk.

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

Auchan