



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **15 perc**



**Répási Eszter**

## ZÖLDSÉGES BURGONYALEVES

Egy könnyű leves, melyben a zöldségek íze dominál, a legtöbb diétába beilleszthető.

### HOZZÁVALÓK

400 g burgonya  
80 g sárgarépa  
50 g fehérrépa

10 ml étolaj  
izlés szerint só  
(zöldfűszerekkel pl  
vasfűvel

helyettesíthető)  
izlés szerint  
petrezselyemzöld  
izlés szerint zellerzöld

### ALLERGÉNEK

Gluténmentes  
Laktózmentes  
Tojásmentes

- 1 A zöldségeket megtisztítjuk.
- 2 Tisztítsuk meg a zöldségeket.
- 3 A sárgarépát és a fehérrépát szeleteljük karikákra, a bugonyát kockázzuk fel.
- 4 A répákat futtassuk át kevés étolajon.
- 5 Öntsük fel vízzel.
- 6 Adjuk hozzá a burgonyát.
- 7 Fűszerezzük a levest sóval, petrezselyemmel és zellerzölddel.
- 8 Főzzük amíg a zöldségek meg nem puhulnak.



Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!

