



## Lencsés kakukkfüves csirkeleves

### Hozzávalók

- 1 db Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 25 dkg csirkemellfilé
- 12 dkg lencse
- 10 dkg sárgarépa
- 1 csokor petrezselyem
- 1 fej vöröshagyma
- 1 db babérlevél
- 1 db burgonya
- 2 l forró víz
- 2 ek olaj
- 2 db kakukkfűág
- 1 csipet só

### Elkészítés

1. A lencsét előzetesen beáztatjuk egy estére.
2. A csirkemelleket kis kockákra vágjuk majd az olajon fehéredésig pirítjuk, végül kiszedjük és félrerakjuk.
3. A zöldségeket megmossuk és felaprítjuk, majd a visszamaradt olajra dobjuk. Kevés sóval és a babérlevéllel ízesítjük, majd kevergetve pár percig dinszteljük.
4. Visszatesszük a lábasba a húst, amihez ezúttal a lencsét és a vizet is hozzáadjuk. Felforraljuk, beletesszük a MAGGI Tyúkhúsleveskockát és 20-25 percig, a lencse puhulásáig kis lángon, gyöngyöztetve főzzük.
5. Pár perccel azelőtt, hogy készre főtt hozzáadjuk a kakukkfüvet is.
6. Még melegen tálaljuk!

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	27.65 g
Energia	282.53 kcal
Zsír	9.67 g
Fehérje	22.74 g
Telített zsírok	1.27 g

61 Perc

4 adag