



Tavaszi erőleves tojáskocsonyával

Hozzávalók

- 2 kocka Maggi Erőleveskocka
- 1 l forró víz
- 2 nagy tojás
- 2 db sárgarépa
- 10 dkg zeller
- 2 db újhagyma
- 1 néhány szerecsendió
- 1 kis darab vaj
- 1 csipet ízlés szerint só

Elkészítés

1. A tojásokat feltörjük és óvatosan simára keverjük, majd sóval, szerecsendióval fűszerezzük. Vigyázzunk, hogy a tojásokat keverés közben ne habosítsuk fel!
2. Egy kisebb lábasban felforralunk kb. kétujjnyi vizet. Közben egy lapostányért jól kivajazunk és a forrásban lévő víz gőze fölé tesszük.
3. A tálba egy teaszűrő segítségével beleeresztjük a tojásokat, majd lefedjük, és a gőz felett 5-7 perc alatt elkészítjük a tojáskocsonyát. Miután megdermedt a tojás, félrerakjuk hűlni.
4. A zöldségeket feldolgozzuk: a zsenge répákból zöldségghamozóval hosszában vékony laskákat vágunk, az újhagymákat a zöldjével együtt ferdén felkarikázzuk, a bébizellert uborkagyalun vékony szeletekre vágjuk, hogy gyorsan megfőjenek.
5. A zöldségeket a leveskockákkal egy liter, forrásban lévő vízbe dobjuk és folyamatosan kevergetve 2-3 perc alatt összeforraljuk.
6. A tojáskocsonyából kis méretű kiszűrővel formákat vágunk, ezzel a betéttel tálaljuk a levest.
7. Tálalás előtt utolsó lépésként a levest az újhagyma zöldjével is megszórjuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	8.65 g
Energia	97.95 kcal
Zsír	5.49 g
Fehérje	4.26 g
Telített zsírok	2.49 g

45 Perc

4 adag