



## Citromos csirkeleves

### Hozzávalók

- 1 db Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 1 db csirkemell
- 1 fej vöröshagyma
- 1 közepes sárgarépa
- 1 szár szárzeller
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 l forró víz
- 0.5 db citrom
- 2 ek olaj
- 1 db babérlevél
- 1 csokor petrezselyem zöld
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

### Elkészítés

1. A csirkemellet enyhén sózzuk és borsozzuk, majd kisujjnyi vékony szeletekre vágjuk és hirtelen átsütjük a felforrósított olajon. Ha kész, kivesszük és félretesszük.
2. A zöldségeket felvágjuk és rövid ideig dinszteljük a visszamaradt olajon, majd felöntjük a vízzel. Hozzáadjuk a babérlevelet és felforraljuk.
3. A csirkehúst villával kisebb darabokra szedjük, majd visszarakjuk a zöldségekhez.
4. Hozzámorzsoljuk a MAGGI Tyúkhúsleves kockát és 10-15 percig gyöngyöztetve főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak.
5. A végén hozzáadjuk a fél citrom levét és petrezselyemmel megszórva tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	4.46 g
Energia	162.19 kcal
Zsír	8.9 g
Fehérje	15.85 g
Telített zsírok	1.13 g

25 Perc

4 adag