



Céklakrémleves

Hozzávalók

- 1 db Maggi Zöldségleskocka
- 60 dkg cékla
- 10 dkg burgonya
- 1 kis vöröshagyma
- 1 l forró víz
- 2 ek olaj
- 1.5 dl tejszín
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

Elkészítés

1. A céklát és a burgonyát vékonyan meghámozzuk és kis kockákra vágjuk, a hagymát pedig felaprítjuk.
2. A hagymát a felforrósított olajon üvegesre pároljuk. Rádobjuk a céklakockákat és enyhén sózzuk, valamint borsozzuk.
3. Először egy kevés vízzel felöntve megpároljuk a céklát is, majd hozzáadjuk az összes vizet, a burgonyát és a MAGGI Zöldségleskockát.
4. Fedő alatt felforraljuk, majd kis lángon, szintén fedő alatt a cékla puhulásáig főzzük.
5. A tűzről lehúzva összeturmixoljuk, miközben a tejszínt is hozzáöntjük. Szükség esetén pótoljuk a vizet. Miután elértük a tetszőleges sűrűséget, még melegében tálaljuk.

Tápérték adatok

| | |
|-----------------|-------------|
| Szénhidrát | 14.17 g |
| Energia | 164.33 kcal |
| Zsír | 10.88 g |
| Fehérje | 5.1 g |
| Telített zsírok | 3.23 g |

30 Perc

4 adag