



Halgombóc leves

Hozzávalók

- 4 kocka Maggi Magyaros halászléköcka
- 40 dkg harcsa
- 10 dkg sárgarépa
- 10 dkg burgonya
- 1 kis vöröshagyma
- 4 dkg kenyér
- 5 dkg gyufatészta
- 2 ek olaj
- 1 l forró víz
- 1 db tojás
- 1 tk citromlé
- 1 tk só
- 1 csipet frissen őrölt bors

Elkészítés

1. A felforrósított olajon futtassuk meg a hagymát, répát és a burgonyát, öntsük fel a vízzel, adjuk hozzá a MAGGI halászléköckákat.
2. A kenyeret áztassuk be egy kevés vízbe, majd csavarjuk ki. A harcsafilét, a kenyeret, a tojást, sót borsot és citromlevet botmixerrel pürésítsük.
3. Diónyi gombócokat készítsünk, tegyük a levesbe és adjuk hozzá a gyufatésztát is. Kb. 10-12 percig főzzük, amikor a tészta is megpuhul.

Tápérték adatok

Szénhidrát	23.59 g
Energia	315.42 kcal
Zsír	15.16 g
Fehérje	20.64 g
Telített zsírok	5.2 g

40 Perc

4 adag