



Kapros zöldbableves virslivel

Hozzávalók

- 2 ek Maggi Ízvarázs Étélízesítő 10 féle zöldséggel
- 400 g sárgahüvelyű zöldbab
- 400 g zöldhüvelyű zöldbab
- 1 csokor friss kapor
- 250 g virsli
- 2 l víz
- 1 db fehérrépa
- 2 db sárgarépa
- 1 ek étolaj
- 1.25 db zeller
- 2 fej vöröshagyma
- 2 ek olívaolaj
- 2 fokhagyma

Elkészítés

1. Az olívaolajon lepirítjuk a kis kockákra vágott vöröshagymát. Ha a vöröshagyma lepirult, akkor hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát.
2. A zellert és a répákat megpucoljuk, a zöldbabok méretéhez igazított hasábokra vágjuk, és a hagymás alaphoz adjuk.
3. Fűszerezzük a Maggi Ízvarázzsal és felöntjük a vízzel.
4. Ha a zöldségek félig megpuhultak, hozzáadjuk a zöldbabot is.
5. A virslit bevagdossuk és 2 centis darabokra vágjuk, olajon megsütjük.
6. A levesbe az utolsó pillanatban kerül a finomra vágott kapor, és sült virslifalatokkal tálaljuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	27.06 g
Energia	382.04 kcal
Zsír	27.2 g
Fehérje	11.35 g
Telített zsírok	6.23 g

45 Perc

4 adag