



Pikáns újhagyma leves krémsajttal és bacon chipsszel

Hozzávalók

- 4 csokor újhagyma
- 20 dkg burgonya
- 4 dkg vaj
- 10 dl víz
- 4 szelet bacon
- 20 dkg krémsajt
- 1 kocka Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 1 tk só
- 1 tk csilipehely

Elkészítés

1. A forró vajra dobjuk a felkarikázott újhagymát, átforgatjuk, sózzuk és kis lángon kevergetve 2-3 percig pároljuk.
2. Hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott burgonyát, felöntjük a vízzel és forrástól számított 10 percig főzzük, félidőben hozzáadjuk a Maggi Tyúkhúsleveskockát és az ízlés szerinti mennyiségű csilipehelyt.
3. A baconszeleteket ujjnyi szélesre vágjuk, serpenyőben, kis lángon lassan megpirítjuk.
4. Turmixoljuk, és közben hozzáadjuk a krémsajtot. Egy percre visszatesszük a tűzre, hogy átforrósodjék.
5. A baconchipsszel és az újhagyma karikára vágott zöldséggel megszórva tálaljuk a krémlevest.

Tápérték adatok

Szénhidrát	21.88 g
Energia	422.54 kcal
Zsír	33.86 g
Fehérje	10.94 g
Telített zsírok	17.84 g

30 Perc

4 adag