



Magyaros halleves petrezselymes krumpligombóccal

Hozzávalók

- 1 kocka Maggi Magyaros halászlé kocka
- 30 dkg harcsafilé
- 25 dkg burgonya
- 7 dkg liszt
- 1 kis vöröshagyma
- 12 dl forró víz
- 1 csokor petrezselyem
- 1 tk pirospaprika
- 2 ek olaj

Elkészítés

1. Sós vízben feltesszük főni a krumplit, majd leöntjük róla a főzővizet, hagyjuk kihűlni és villával áttörjük.
2. A hagymát nagyon apróra vágjuk, az olajon megpirítjuk, üvegesre dinszteljük.
3. Lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a pirospaprikát, hozzámorzsoljuk a halászlé kockát, felöntjük a vízzel és felforraljuk.
4. Az áttört, kihűlt krumplit elkeverjük a liszttel és az apróra vágott petrezselyemmel, jó féldiónyi gombócokat formázunk belőle.
5. A gyöngyöző levesbe betesszük a halhúst. Miután újra felforrt, beleengedjük a gombócokat is és kicsit nagyobbra vesszük a lángot.
6. Várjuk meg, amíg a gombócok feljönnek a leves tetejére és főzzük további 3-5, összesen kb. 10 percig.

Tápérték adatok

Szénhidrát	25.23 g
Energia	270.67 kcal
Zsír	12.01 g
Fehérje	15.21 g
Telített zsírok	1.8 g

45 Perc

4 adag