



## Tárkonyos raguleves

### Hozzávalók

- 20 dkg petrezselyemgyökér
- 20 dkg sárgarépa
- 20 dkg burgonya
- 10 dkg zellerszár
- 2 ek olaj
- 50 dkg csirkehús
- 1 csipet só
- 3 ek MAGGI Házias levesalap - Tyúk
- 1.5 l víz
- 2 ek tárkony
- 2 dl tejszín
- 2 dl tejföl

### Elkészítés

1. A zöldségeket megpucoljuk és felkarikázzuk.
2. A húst kissé megpirítjuk az olajon, majd hozzáadjuk a zöldségeket és felöntjük a vízzel.
3. A leveshez adjuk a Maggi Házias levesalapot és a tárkonyt, ízlés szerint sózzuk, ha szükséges, majd 1 órán át főzzük.
4. Amikor a hús megpuhult a tejfölt és tejszínt belekeverjük a levesbe és az egészet felforraljuk, majd tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	15.75 g
Energia	353.45 kcal
Zsír	19.71 g
Fehérje	21.64 g
Telített zsírok	8.11 g

🕒 75 Perc

⊕ 6