



## Káposztaleves

### Hozzávalók

- 1 kocka Maggi Magyaros gulyásleveskocka
- 1 kocka Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 350 g Fejes káposzta, nyers
- 1 db sárgarépa
- 1 vöröshagyma
- 2 ek vaj
- 4 g liszt
- 1.5 ek paradicsompüré

### Elkészítés

1. A húsleveskockát és a pörköltkockát feloldjuk 1,5 l vízben.
2. A káposztát felaprítjuk és megszórjuk sóval.
3. A sárgarépát megmossuk, meghámozzuk és nagylyukú reszelőn lereszeljük.
4. A hagymát megpucoljuk és felaprítjuk. A zöldségeket egy evőkanál vajban megpirítjuk.
5. Adjuk hozzá a káposztát és a sült zöldségeket a leveshez. 20 percig főzzük.
6. A vajat felolvasztjuk és liszttel rántást készítünk.
7. Adjuk hozzá a rántást és paradicsompürét a leveshez. Végül sóval ízesítjük.
8. Krumplival vagy kenyérrel tálaljuk.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	12.78 g
Energia	122.98 kcal
Zsír	7.88 g
Fehérje	2.41 g
Telített zsírok	4.8 g

🕒 82 Perc

⊕ 3 adagokat