Céklakrémleves medvehagymával és burgonyachipsszel

Hozzávalók

- 1 tk Maggi Ételízesítő
- 8 db főzni való burgonya
- 1 csipet só
- 2 ek olívaolaj
- 5 db cékla
- 4 db főzni való burgonya
- 1 tk cukor
- 1 csipet só
- 4 ek Tejszín, folyékony, light, (kávé krémező vagy asztali tejszín)
- 950 g forró víz
- 0.5 db citrom
- 1 g kakukkfű
- 1 csipet édes őrölt pirospaprika
- 1 csokor Medvehagyma

Elkészítés

1. Mossuk meg a burgonyák felét, hámozzuk meg őket, és vágjuk vékony szeletekre.
2. Béleljünk ki egy tepsit sütőpapírral, és helyezzük rá a felszeletelt burgonyát. Szórjuk meg sóval, és locsoljuk meg olívaolajjal.
3. Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra, és tegyük be a tepsit a burgonyával.
4. Süssük 20-25 percig, majd tegyük közvetlenül papírtörlőre hűlni.
5. Mossuk meg és hámozzuk meg a céklákat. Vágjuk apró, egyforma kockákra, és tegyük egy lábasba és öntsük fel vízzel. Adjuk hozzá a MAGGI Folyékony ételízesítő, a medvehagymát, és főzzük 10 percig.
6. Közben hámozzuk meg a maradék burgonyát, és vágjuk apró kockákra. Adjuk a forrásban lévő leveshez további 5 percre.
7. Mossuk meg a maradék céklát (levelek és szárak), és vágjuk apró darabokra. Adjuk hozzá a forrásban lévő leveshez. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk, és adjunk hozzá egy teáskanál cukrot. Facsarjuk ki a citrom levét, és adjuk a leveshez.
8. Addig pároljuk, amíg a zöldségek megpuhulnak (kb. 10-15 percig, miután hozzáadtuk a maradék céklát).
9. A főzés vége felé adjuk hozzá a tejszínt, és turmixoljuk le a levest.
10. Tálaljuk a meleg levest a burgonyachipsszel és friss kakukkfűlevéllel.

Tápérték adatok

Szénhidrát	21.63 g

78 Perc

4 adagokat

Energia	185.17 kcal
Zsír	10.09 g
Fehérje	3.92 g
Telített zsírok	2.53 g