



KORHELYLEVES

HOZZÁVALÓK

- 100 g hagyma, félbevágva
- 2 ek olaj
- 1 tk őrölt pirospaprika
- 2 ek liszt
- ½ tk egész feketebors
- ½ tk őrölt fűszerkömény
- 2 babérlevél
- 300 savanyú káposzta
- 150 g főtt füstölt csülök, vagy -tarja, kockázva
- 150 g füstölt kolbász karikára vágva
- 800 g víz
- 1 tk zöldséges ételízesítő, vagy 1 zöldséges leveskocka
- 100 g tejföl

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a hagymát a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
2. Adja hozzá az olajat és dinsztelje **3p/120°C/2-es fokozaton**. (TM31: 3p/Varoma/2-es fokozat).
3. Adja hozzá a pirospaprikát, és keverje **30mp/2-es fokozaton**, majd adja hozzá a lisztet, a feketeborsot és keverje tovább **10mp/3-as fokozaton**.
4. Adja hozzá a vizet, a káposztát, a zöldséges ételízesítőt, a köményt, a babérlevelet, és főzze **15p/100°C/ /1-es fokozaton**.
5. Adja hozzá a kolbászt, a főtt füstölt csülköt, és főzze **10p/100°C/ /1-es fokozaton**.
6. Vegyen ki 2-3 ek forró levest, keverje simára a tejjel, majd adja a leveshez és keverje **2p/100°C/ /1-es fokozaton**. Forrón tálalja.



Előkészítés
10 perc



Teljes idő
45 perc



Nehézségi fok
könnyű



Adag
4 adag