# Tárkonyos csirkeragu leves

- előkészület: 20 perc
- főzés: 60 perc

### Hozzávalók 4 főre

- 2 egész csirkemellfilé
- 3 ek olaj
- 3 db sárgarépa
- 2 db fehérrépa
- 1 kisebb darab karalábé
- 1 kisebb zeller
- 1 jó nagy fej vöröshagyma
- 30 dkg zöldborsó
- 1 ek tárkony (lehet több is, ízlés szerint)
- 3 dl főzőtejszín
- 1 citrom leve
- 4 db erőleveskocka
- 3 ek petrezselyem

### Elkészítés

1. A csirkemellfilét apró kockákra vágjuk.
2. Egy jó nagy lábosban felhevítjük az olajat, rádobjuk a húst es fehéredésig pirítjuk.
3. A zöldségeket felkockázzuk, és a húshoz adjuk. (Személy szerint a répán kívül minden zöldséget egészben szoktam hagyni és miután kész a leves, kihalászom őket az egészben hagyott hagymával együtt.)
4. Hozzáadjuk a tárkonyt, az erőleveskockákat és a szárított petrezselymet, majd felöntjük vízzel.
5. Forrás után, fedő alatt, takaréklángon addig főzzük, míg minden megpuhul. Amikor már majdnem puha a többi zöldség, akkor adjuk hozzá a zöldborsót a leveshez.
6. Egy kis tálba öntjük a tejszínt, és rámerünk 3-4 merőkanál levest, simára keverjük, és a leveshez adjuk.
7. Jól megkavarjuk az egészet és még egy kis tárkonyt morzsolunk bele.
8. Amikor újra forr, belecsavarjuk a citrom levét.