

Frankfurti leves



- előkészület: 15 perc
- főzés: 60 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 kis fej kelkáposzta
- 1 kicsi vöröshagyma
- 4 gerezd fokhagyma
- 1 kk őrölt köménymag
- 1 kk szárított majoránna
- só
- 3 leveskocka
- 3 közepes szem burgonya
- 2 dl tejföl
- 1 csapott ek finomliszt
- 1 csapott ek pirospaprika
- 10 db füstli (vagy más füstölt virsli)
- 1 cs friss petrezselyem

elkészítés

1. A kelkáposztát vékonyan felszeleteljük és egy nagy lábas vízben 3-4 percig forraljuk.
2. Leöntjük róla a levet, tiszta vizet engedünk rá, hogy bőven ellepje.
3. Beletesszük az apró kockára vágott burgonyát, a nagyon apróra felkockázott hagymát, fokhagymát. Majoránnával, őrölt köménnyel és a leveskockákkal fűszerezük.
4. Ha megpuhult, belekarikázzuk a füstliket.
5. A tejfölből, lisztből, pirospaprikából és 1-2 merőkanálnyi meleg kelkáposzta lével habarást készítünk és a kelkáposztához adjuk.
6. Beleszórjuk az apróra vágott petrezselymet és forralunk rajta még egyet.