

# Csirkeragu leves



- előkészület: 20 perc
- főzés: 40 perc

## hozzávalók 4 főre

- 30 dkg csirkehús (vegyesen comb, szárny és mell)
- 2 közepes szál sárgarépa
- 2 közepes szál fehérrépa
- 1/2 kisebb zeller
- 1 maréknyi zöldborsó
- 1 csokor petrezselyem zöldje
- 1 ek liszt
- 2 ek olaj
- 1 dl tejföl
- 1 tk vegeta
- 1 tk só
- 1/2 citrom leve

## tálaláshoz

- 2 főtt tojás

## elkészítés

1. A megtisztított zöldségeket apró kockákra vágjuk, a húst kisebb darabokra.
2. A zöldségeket 1 ek olajon megfuttatjuk, rádobjuk a húst, még azzal is kicsit pirítjuk.
3. Felengedjük 2 l vízzel, sózzuk, hozzáadjuk a vegetát. Közepes lángon addig főzzük, míg a zöldségek és a hús megpuhulnak.
4. Beleszórjuk a finomra vágott petrezselyemzöldet.
5. A lisztből és a maradék evőkanálnyi olajból világos rántást készítünk, hideg vízzel felengedjük és belekeverjük a levesbe.
6. Hozzáadjuk a tejfölt, jól elkeverjük és összeforraljuk.
7. A tűzről lehúzva belesavarjuk a fél citrom levét és kész is.
8. A felszeletelt tojással, tűzforrón tálaljuk.