

Frankfurti leves



- előkészület: 20 perc
- főzés: 20 perc

hozzávalók 6 főre

- 3 levél fodros kel
- 1 db közepes sárgarépa
- 1 db közepes fehérrépa
- 3 db közepes burgonya
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 tk só
- 1 tk őrölt kömény
- 6 db virsli
- 1 ek liszt
- 1/2 tk őrölt paprika
- 200 ml tejszín (vagy tejföl)

elkészítés

1. A fodros kel leveleket megmossuk és jól lecsöpögtetjük. A leveleket kb. 1 cm széles csíkokra vágjuk, a levélgyelet felkarikázzuk.
2. A sárga- és fehérrépat meghámozzuk és vékonyan felkarikázzuk. A krumplit meghámozzuk és kb. 1 cm-es kockákra vágjuk.
3. A répaféléket és a felkarikázott levélgyelet kevés vízben, fedő alatt kb. 5 percig pároljuk. Hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, sót és köményt. Amikor már majdnem puha, rátesszük a laskára vágott levelet, és a krumplit. Még kb. 5 percig pároljuk, majd felöntjük hideg vízzel.
4. Takaréklángon hagyjuk, hogy lassan felforrjon (ennyi idő alatt puhára is fő, de ha mégsem, lassú tűzön főzzük még egy kicsit), majd beletesszük a karikákra vágott virsli.
5. A tejszínt csomómentesen elkeverjük a liszttel és a pirospaprikával, és ezzel habarjuk be a levest.