Kaszás leves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 25 perc

hozzávalók 4 főre

- 1/2 kg savanyú káposzta
- 1 fej hagyma
- 5 dkg szalonna
- 20 dkg füstölt kolbász
- 15 dkg tarhonya
- 2 db erőleveskocka
- 1 ek paprikakrém
- 1 ek liszt
- tejföl a tálaláshoz

elkészítés

1. A hagymát kockára vágjuk, a káposztát is megvágjuk egy kicsit.
2. Vízben feltesszük főni a káposztát a hagymával és a leveskockákkal és legalább 2 deci káposztalével, ha van (amennyiben a káposzta nem elég fűszeres, adjunk babérlevelet és borsot is a leveshez!).
3. A kockára vágott szalonnán megpirítjuk a tarhonyát, megszórjuk a liszttel, azzal is pirítjuk, és hozzáadjuk a leveshez.
4. A kolbászt vékony karikákra vágva szintén a leveshez adjuk.
5. Jól összeforraljuk.
6. A tejfölre tálaljuk.