

HÚSVÉTI BÁRÁNYRAGU LEVES



Feltöltötte:
Gerőczy Franciska

Hozzávalók

60 dkg csontos bárányhús

1 kis fej hagyma

4 sárgarépa

2 petrezselyem

½ zeller

3 krumpli/batáta

kevés zöldborsó, zöldbab és karfiol

2 e.k. rizsliszt

cocomas növényi tejszín

Elkészítés

A húst hidegvízbe felforralni tesszük és puhára főzzük, időnként a habját leszedjük. A húst

kivesszük a levéből és félre tesszük. A levet leszűrjük. A hagymát egészben a zöldséget aprítva beletesszük a levesbe, sózzuk. Hozzáadjuk a karfiolt, zöldbabot és zöldborsót is. A lisztből a cocomassal habarást készítünk. Kevés forró leves hozzáadásával behabarjuk a levest. Beletesszük a csontból leszedett húst és friss tárkonyal ízesítjük.