

Frankfurti Leves

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Frankfurti leves, sosis ve lahanayı paprika ile kaynatarak sıcak hafif yoğun ve günlük bir Macar çorbasıdır.

Malzemeler

- 250 gr Dana sosis
- 250 gr Lahana
- 1 tatlı kaşık Tatlı paprika
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. 250 gr lahanayı ince kıyıp 250 gr dana sosisi halka doğrayın.
2. Lahanayı tencerede 4 dakika çevirin, hacmi azalsın.
3. Sosis ve 4 su bardağı suyu ekleyip 15 dakika kaynatın.
4. 1 tatlı kaşık paprikayı biraz sıcak suyla açip tencereye katıp toplanmasını.
5. Yarım su bardağı kremayı tencereye ekleyin, kısık ateşte 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı sonradan eklemek acılamayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, yanında ekşi krema ve taze ekmek verin.

Alerjenler

Süt