

## Korhelyleves

### Hozzávalók:

- 50 dkg savanyú káposzta
- 30 dkg füstölt tarja
- 30 dkg csabai vékony kolbász
- 10 dkg füstölt szalonna
- 20 dkg ezüsthagyma
- 20 dkg sárgarépa
- 10 dkg petrezselyemgyökér
- 5 dkg finomliszt
- 6 gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl
- friss kapor
- őrölt fűszerpaprika
- só
- őrölt fekete bors

### Elkészítése:

A felkockázott füstölt szalonnát lepirítjuk, hozzáadjuk a szintén kockára vágott füstölt tarját, majd a karikára vágott csabai vékony kolbászt is.

Beletesszük a kockára vágott vöröshagymát, a karikára vágott fokhagymát, a hasábokra szeletelt sárgarépát és fehérrépát, majd felöntjük vízzel.

Ízesítjük, fűszerezzük, megszórjuk őrölt fűszerpaprikával, és belehelyezzük a babérleveleket.

A kaprot felaprítjuk, és megszórjuk vele a levest.

Beletesszük a savanyú káposztát, és készre főzzük.

Tejfölös habarással sűrítjük a levesünket.

**Séfünk tippje:** Másnapos gyomorpanaszokra kitűnő gyógyír.