

Tejszínes currys csirkeraguleves

Hozzávalók:

- 50 dkg csirkemell
- 20 dkg sárgarépa
- 15 dkg petrezselyem
- 30 dkg zöldborsó
- 20 dkg burgonya
- 10 dkg csigatészta
- 2 dl főzőtejszín
- 2 evőkanál étolaj
- 1 fej vöröshagyma
- só, őrölt fekete bors, tárkony, kurkuma
- zöld currypaszta

Elkészítése:

A vöröshagymát az olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a kockára vágott csirkemellet, és fehéredésig pirítjuk.

Belehelyezzük a karikára szeletelt sárgarépát, petrezselymet, dinszteljük, majd a kockára vágott burgonyát, és a zöldborsót is hozzáadjuk. Ízesítjük sóval, őrölt borssal, tárkonnyal, kurkumával. Felengedjük vízzel.

Amikor a zöldségek majdnem megfőttek, hozzátesszük a csigatésztát.

Mikor minden megfőtt, hőkiegyenlítéssel a főzőtejszínnel kikevert zöld currypasztát is belekeverjük.

Ha kell, még tovább ízesítjük.

Készre főzzük.

Séfünk tippje: Ez a levest pulykamellből, vagy sertéscombból is elkészíthetjük.