

Korhelyleves

Hozzávalók:

- 40 dkg savanyúkáposzta
- 1 pár debreceni
- 1 pár virsli
- 1 evőkanál zsír
- 1 evőkanál liszt
- 2 kávéskanál pirospaprika
- 1 kávéskanál őrölt bors
- 1 fej vöröshagyma
- 1 dl tejföl
- 1 evőkanál ecet
- 1 kávéskanál köménymag

A káposztát a köménnyel egy órán keresztül főzzük (amennyiben van fűszertojásunk, az egy óra végén könnyen kivethetjük a köményt). Utána hozzáadjuk a karikákra vágott debreceni és a virslit, majd 15 percig forraljuk. Világos rántást készítünk a hagyma, a paprika és a borsot is beletéve, majd ezzel besűrítjük a levest, majd ecettel és sóval ízesítjük.

