

## *Tavaszi zöldségleves csirkehússal*

### **Hozzávalók:**

60 dkg csont nélküli csirkehús, darabokra vágva  
3 közepes sárgarépa, keresztben félbe vágva  
2 szár zeller, keresztben félbe vágva  
1 közepes hagyma, negyedelve  
só  
bors  
10 dkg zsenge zöldbab, kis darabokra vágva  
20 dkg spárga, kis darabokra vágva  
1 nagy húsos paradicsom, felkockázva  
1 karalábé, felkockázva

### **Elkészítése:**

Elhelyezzük a csirkét egy nagy fazékban, hideg vizet öntünk rá, majd felforraljuk. Amikor forni kezd, leszedjük a habot a tetejéről és hozzáadjuk a sárgarépát, a zellert, a hagymát, sózzuk, majd öntsünk rá annyi vizet, hogy ellepje. Csökkentjük a hőt, és pároljuk 45 percig (ha szükséges, öntsünk még hozzá vizet).

Kiszedjük a léből a húst, sárgarépát (a zellert és hagymát nem fogjuk tálalni) és félretesszük. Hozzáadjuk a léhez a zöldbabot, a spárgát, a paradicsomot, a karalábét és addig főzzük, amíg a zöldségek megpuhulnak (5-10 perc).

A sárgarépát és húst visszatesszük a leveshez, borsozzuk az egészet ízlés szerint és tálaljuk.



Recept és kép: [bien.hu](http://bien.hu)