

Csirkeaprólék-leves

Hozzávalók:

- 1 db csirkefarhát
- 2 db csirkeszárny
- 2 db csirkeláb
- 1 db szív
- 1 db máj
- 1 db zúza
- 2 db sárgarépa
- 2 db piros répa
- 2 db zöldség
- 1 db karalábé
- 10 dkg borsó
- étolaj, só, őrölt feketebors

Elkészítése:

A kockára vágott zöldségeket, köztük a cikkekre darabolt karalábét kevés étolajon lepároljuk.

Hozzáadjuk a csirkeaprólékot.

Ízesítjük, fűszerezzük, majd felengedjük hideg vízzel. Készre főzzük.

Séfünk tippje: Tálaláskor megszórhatjuk finomra vágott petrezselyemmel.