

## Frankfurti leves

### Hozzávalók:

- 40 dkg kelkáposzta
- 20 dkg virsli
- 1 fej vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg burgonya
- 1 mokkáskanál majoránna
- őrölt kömény
- 1 teáskanál hungarikum fűszerpaprika
- só
- őrölt feketebors
- finomliszt
- 2 dl tejföl
- étolaj
- sertészsír

### Elkészítés:

A frankfurti leves elkészítéséhez a virsli felkarikázzuk, a vöröshagymát és fokhagymát felaprítjuk, megpucoljuk a burgonyát, felkockázzuk. Kettévágjuk a kelkáposztát, kivágjuk a torzsáját és felcsíkozunk.

Serpenyőben kevés olajat hevítünk, melyen megpirítjuk a virslikarikákat.

A sertészsíron üvegesre pároljuk a vöröshagymát, majd hozzáadjuk a fokhagymát, és néhány perc elteltével a burgonyát és a káposztát is. Lepirítjuk az egészet. Célunk, hogy a káposzta összeessen.

Fűszerezük a pirospaprikával, majd felöntjük vízzel; fedő alatt puhára főzzük a zöldségeket.

A tejfölt simára keverjük a liszttel, hozzáadunk egy merőkanálnyi a levesből is, elkeverjük, majd a tejfölös habarást a forrásban lévő leveshez öntjük. Összekeverjük, pár percig még forraljuk.

Végül a lepirított virslikarikákat az elkészült frankfurti levesbe helyezzük.

**Séfünk tippje:** Fejeskáposztával is elkészíthető.