Tyúkhúsleves finom zöldségekkel

60—75 Perc

Elkészítés

1. Megmossuk a csirkét, és konyhai papírtörlővel szárazra töröljük. Ezután meghámozzuk a hagymát, és feldaraboljuk. Meghámozzuk a sárgarépát és a zellert is. Előkészítjük a póréhagymát. Most egy sárgarépát, a póréhagyma és a zeller felét vágjuk diónyi darabokra, és tegyük egy lábasba a csirkével, a hagymával együtt, és töltsük fel 3 liter vízzel.
2. Hozzáadjuk a babérlevelet, egy nagy csipet sót és a borsszemeket. Felforraljuk, majd kb 40 percig főzzük. A keletkező habot folyamatosan leszedjük, hogy a leves szép tiszta maradjon.
3. Közben a maradék zöldségeket nagyon finom csíkokra vágjuk.
4. A végén kivesszük a csirkét, és hagyjuk kihűlni. Leszedjük a húst a csontról, majd darabokra szedjük. A levest leszűrjük és félretesszük.
5. A petrezselymet apróra vágjuk. A finomra vágott zöldségeket a forrásban lévő húslevesben kb. 3 percig főzzük. Sóval és borssal fűszerezzük. Hozzáadjuk a húst, és a levesben felmelegítjük.
6. A levest tányérokba szedjük és apróra vágott petrezselyemmel díszitjük.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

1 egész	Tyúk
1 db	Vöröshagyma
2 db	Sárgarépa
200 g	Zeller
100 g	Póréhagyma
1 csokor	Petrezselyem
1 db	Babérlevél, egész
5 db	Füstölt bors, egész
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
	Levesgyöngy