

## Hamis húsleves kiskockatésztával



Forrás: A legjobb menük 30 perc alatt  
Fotó: Balogh Tamás

### Hozzávalók:

1 nagyobb sárgarépa, 1 mokkáskanál kristálycukor, 3 evőkanál olaj, 1 marhahús- vagy tyúkhúsleveskocka, 1 mokkáskanál csípős Piros Arany vagy Erős Pista, só vagy ételízesítő por, 6-8 dkg kiskockatészta

1. A leveshez a sárgarépát megtisztítjuk, a sajtreszelőn (a reszelő kis lyukú oldalán) legyaluljuk. A cukrot az olajon közepes lángon világosbarnára pirítjuk – de vigyázzunk, ne süssük túl, mert akkor keserű lesz –, majd a répával még 3 percig sütjük.
2. Ezután 1 liter vízzel főlöntjük, a leveskockát belemorzsoljuk, a cseresznyepaprika-krémmel ízesítjük, ha kell, utanasózzuk. A kiskockatésztát a levesbe szórjuk, egyszer-egyszer megkeverve megfőzzük.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 661 kJ/158 kcal • 3,0 g fehérje • 8,1 g zsír • 18,3 g szénhidrát • 1,1 g rost • 13 mg koleszterin