

# Frankfurti Leves

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Frankfurti leves, sosis ve lahanayı paprika ile kaynatarak sıcak hafif yoğun ve günlük bir Macar çorbasıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Dana sosis
- 250 gr Lahana
- 1 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 0.5 su bardağı Krema
- 4 su bardağı Su

## Yapılış

1. Lahana önce doğrayıp dana sosisi halka kesin.
2. Lahana tencerede 5 dakika çevirip paprikayı ekleyin.
3. Su ve sosisleri tencereye alıp kaynatın.
4. Çorbaya lahanayı yumuşayana kadar 15 dakika pişirin.
5. Kremayı ekleyip 2 dakika sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı sonradan eklemek acılamayın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çorbaya sıcak sunun, yanında ekşi krema ve taze ekmek verin.

## Alerjenler

Süt