

Currys csirkeleves sárgarépa gombóccal



Hozzávalók:

30 dkg csirkemell
 2 evőkanál olaj
 1 fej hagyma
 3 db sárgarépa

2 db fehérrépa
 2 evőkanál curry por
 5 dl csirke alaplé
 2 db alma

200 ml kókusztej
 1 tojás sárgája
 3 evőkanál zabpehelyliszt
 2 db babérlevél

1 teáskanál só
 1 teáskanál őrölt fehérbors
 ½ teáskanál őrölt szerecsendió

Elkészítés:



1 Az olajon a felkockázott hagymát megpirítjuk. Rátesszük a csirkemellet, megvárjuk míg kifehéredik.



4 Közben megtisztítjuk és felkarikázzuk a harmadik sárgarépát, és egy kevés vízben megfőzzük.



2 Hozzá tesszük az apróra vágott 2 sárgarépát, és 2 fehérrépát, sót, babérlevelet, őrölt borsot, curry port és fedő alatt puhára pároljuk.



5 Mikor jól megfőtt a sárgarépa a vizet leöntjük és összetörjük. Hozzákeverjük a tojás sárgáját, őrölt szerecsendiót, és a liszttel összedolgozzuk.



3 Ezután a csirkés zöldséges leves alapot felöntjük a csirke alaplével, hozzáadjuk a felkockázott almát.



6 Lisztes vagy vizes kézzel gombócokat formázunk belőle, beletesszük a levesbe és 10 percet főzzük. A végén hozzákeverjük a kókusztejet és még azzal is összeforraljuk.



Elkészítés: 40 perc

Hűvösebb napokon jól esik egy meleg tartalmas leves. Ebben keveredik az édeskés alma, a zöldségek, a kókusztej és a markáns curry íze. Különleges benne a sárgarépa gombóc, mely nagyon jól harmonizál az összes elemével a levesnek.