

# Francia hagymaleves

## Hozzávalók:

2-3 fej vöröshagyma  
diónyi margarin  
2 db húsleveskocka  
1 l víz  
fél kk. szerecsendió  
fél kk. őrölt fehérbors



# leves

## Elkészítés:

- ▶ A csíkokra vágott vöröshagymát a margarinon megfonnyasztjuk.
- ▶ Hozzáöntünk 1 liter vizet, beletessük a 2 db húsleveskockát, majd a szerecsendióval és fehérborssal fűszerezzük.
- ▶ Kb. 10 percig forraljuk.
- ▶ Pirított zsemlekockával és reszelt sajttal tálaljuk.