

## Örmény szilvás húsleves.txt

### Örmény szilvás húsleves

Hozzávalók (3-4 személyre): 60 dkg burgonya, 2-3 húsleveskocka, 10 dkg aszalt szilva vagy barack, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 kis fej vöröshagyma, 4 dkg margarin, bors, só, petrezselyem vagy kapor;

A kockákból (vagy 50 dkg húsból) főzz marhahúslevest. A krumplit hámozd meg és vágd kis kockákra. A szilvát (barackot) magozd ki. A hagymát vágd apróra, s enyhén pirítsd meg a margarinon, add hozzá a paradicsompürét és kevergesd a lassú tűzön, amíg kicsit besűrűsödik. A krumplit, a szilvát és a hagymás paradicsomot add a húsleveshez, sózd, borsozd, s főzd készre. A tálalásnál hintsd meg apróra vágott petrezselyemmel vagy kapporral.