

Sárga túrós krémleves szarvassonkával

Szerző: Kende

2008. november 10.

Utolsó frissítés: 2008. november 10.

- 80 dkg sárga túrós
- 2 db paradicsom
- 1 nagy fej hagyma
- 5 dkg vaj
- 4 dl erlenmeyer
- 1 dl fehérbor
- 1 dl tejszín
- 5 dkg füstölt sajt
- 10 dkg szarvassonka, vagy serrano
- káposztás szerezcsendő
- 1 kis csokor petrezselyem a díszítéshez

- só, bors A megtisztított és kockákra vágott sárga túrót a vajon megfuttatott hagymakarikákra szórjuk, hozzáadjuk negyedbe vágott paradicsomokat és annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, puhákra főzzük az egészét. Ezután leturmixoljuk az egészet, majd felöntjük az erlenmeyerrel és visszaforraljuk. Azáltal, hogy adunk hozzá reszelt szerezcsendőt, frissen tört feketeborsot és sót, majd a reszelt füstölt sajttal és a tejszínnel gazdagítjuk.

Végül a fehérbor hozzáadásával forralunk rajta még egyet, és forrón, aprított petrezselyemmel, valamint vöröshagymával vágott sonkacsokkival megszórva tálaljuk. Pirított rozskenyeret adunk mellé, hogy aki szeretne, kedvre mértogathasson vele. Téli vadászatok után ideális leleményed a Borajánál: A Levesünk a füstölt karakteréhez jól fog illeni a Gábor Pincészet kiváló Muscat Lunel bora a tavaji évvel. Kedves illata és vulkanikus talajtermőhelyének köszönhetően kerek savai dőlő, mégis melongetően hűvelő teszik ezt a telt, melynek tartalma kevésbé a desszertekhez is jól illeszkedik. A