

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 szerezcsendik
- 1 kis csokor petrezselyem a díszítéshez

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

Végül a fehérbor hozzáadásával forralunk rajta még egyet, és forrón, aprított petrezselyemmel, valamint vörösmeggy vágott sonkacsúkkal megszórva tálaljuk. Pirított rozskenyeret adunk mellé, hogy aki szeretne, kedvre mértogathasson vele. Téli vadászatok után ideális leleményedél. Borajánlás: A Levesünk átlagos-fűszeres karakteréhez jól fog illeni a Gábor Pincészet kiváló Muscat Lunel bora a tavaji évben. Kedves illata és vulkanikus talajtermőhelyének kávészíneket kerek savai átválasztják, mégis melongetésen hízogelgővő teszik ezt a telt, melynek tartalma kevésbé átlagos desszertekhez is jól illeszkedik. Á