

# Vegyes gombakrém leves

Szerző: Kende

2013. december 29.

Utolsó frissítés 2014. május 11.

Á

- 50 dkg barna csiperke
- 5 dkg szárított vegyes erdeigomba (vagy vargánya, rókakaca- és trombitagomba keverék)
- 1 fej vöröshagyma
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 3 dl fűzetejszín
- 2 ek tejföl
- 1 dl fehérbor

só, bors, fehérborsA szárított gombákat bezzátjuk kb. 3,5-4 dl langyos vízbe egy rájára. Ezalatt megtisztítjuk a csiperkegombákat úgy, hogy a tönkét vágóknak fűlides rúszát levágjuk, de a kalapokról nem házzuk le a "bort". Ha gombák kalapját is töl szennyezettnek találjuk, tegyük a két egy mályebb tájba, szájuk meg 1-2 evőkanál liszttel. A tönkszálakat rújuk annyi vizet, amennyi jéllepi. A lisztes vízben nchányszor megkeverve, a fűlides szennyezésdéseket kánnynen le tudjuk mosni a csiperkéről, majd egy szákanálban leblá-tve, lecsepegtetve májr folytathatjuk is a feldolgozását. Válasszunk ki nchány nagyobb darab gombát, amiből vágjunk vastagabb szeleteket, fejenként 2-3 darabot. Ezeket a szeleteket az olaj és a vaj felhevített keverékében, nagy lángon pirítsuk meg, a zsiradékból kivázzuk szájuk meg pici sóval és borssal, majd tegyük a fűlre a kősz leves betétjének. A felhevített zsiradékon ezután fonnyasszuk meg az apróra vágott vöröshagymát, majd adjuk hozzá a felszeletelt csiperkét, százzuk, borsozzuk, és fedő alatt, időnként megkeverve hagyjuk párolódni kb.

10 percig, vagy amennyi idő alatt szőpen kiereszti a levét és jélle szseesik. Ezután töltsük bele a fazékba a korábbi bezzátott szárított erdei gombákat és a visszamaradt zzzátatás levet, valamint fél liter vizet, amit ő-zlő szerint helyettesítetünk háss-, vagy zőldsőglevessel. 15-20 percnyi fűzőst kővetően adjuk hozzá a leveshez a tejszín-t, a tejfűlő ő és a bort, majd botmixerrel turmixoljuk az egészet simájra. Kőstőlőst kővetően ő-zeső-tső k máőg megfelelő mennyiségű sóval és fehérborssal, majd hagyjuk máőg egyet rotyanni. Az elkőszőlt gombalevest máőly tájlkákból pirított gombaszeletekkel megkoronázva tájlaljuk. Mellő adjunk pirított házikenyeret, vagy sajtos krutont.

Borajánlás:

Somlő borokat, vagy száraz számorodni ajánlok hozzá fogasztani, mert ezek ősvőnyos karaktere jélle illik az erdei gombák fűlides ő-zvilágához. Á Á

Á