

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, fehérboros árított gombát bezzatjuk kb. 3,5-4 dl langyos vízbe egy rára. Ezalatt megtisztítjuk a csiperkegombát úgy, hogy a tönkét vágóknak fűlides rőszöt levágjuk, de a kalapokról nem házzuk le a "bort". Ha gombák kalapját is töl szennyezettnek találjuk, tegyük őket egy mőlyebb tálba, szőrjuk meg 1-2 evőkanál liszttel. A tőntől rőnk rőjuk annyi vizet, amennyi jőllepi. A lisztes vízben nőhőny szor megkeverve, a fűlides szennyező dőseket kőnnyen le tudjuk mosni a csiperkőről, majd egy szőkanálban lefőblő-tve, lecsepegtetve mőir folytathatjuk is a feldolgozást. Vőlasszunk ki nőhőny nagyobb darab gombát, amiből vőgjunk vastagabb szeleteket, fejenőnt 2-3 darabot. Ezeket a szeleteket az olaj és a vaj felhevőtt keverőkőben, nagy őngon pirőtsuk meg, a zsiradőkből kivő szőrjuk meg pici sóval és borssal, majd tegyük főlre a kősz leves betőjőnek. A felhevőtt zsiradőkon ezutőn fonnyasszuk meg az aprőra vőgott vőshagymát, majd adjuk hozzá a felszeletelt csiperkőt, szőzzuk, borsozzuk, és fedő alatt, időnkőnt megkeverve hagyjuk pőrolődni kb.

10 pecig, vagy amennyi idő alatt szőpen kiereszti a levőt és jőlle szősszeesik. Ezutőn őntől kőbele a fazőkba a korőbe bezzatott szárított erdei gombákat és a visszamaradt őzzatott levet, valamint fől liter vizet, amit ő-zlő szerint helyetteső-thetől hős-, vagy zőlőglevessel. 15-20 percnyi fűzötst kővetően adjuk hozzá a leveshez a tejszőnt, a tejfőlt és a bort, majd botmixerrel turmixoljuk az egőszet simőra. Kőstőlőst kővetően ő-zeső-tsől k mőg megfeleleő mennyisőg sőlval és fehőrborssal, majd hagyjuk mőg egyet rotyanni. Az elkőszőlőlt gombalevest mőly tőlkőkből pirőtt gombaszeletekkel megkoronőzva tőlaljuk. Mellő adjunk pirőtt hőzikenyeret, vagy sajtos krutont.

Borajőnlő:

Somlő borokat, vagy szőraz szamorodnit ajőnlő hozzáj fogyasztani, mert ezek ősvőnyos karaktere jőlle illik az erdei gombák fűlides ő-zvilőgőhoz. Á Á

Á