

Medvehagymás burgonyakrémleves

Szerző: Kapallás G. Gyula
2014. május 11.
Utolsó frissítés 2014. május 15.

Â

- 2 cs medvehagyma
- 30 dkg burgonya
- 5 dkg vaj
- 1 dl száraz fehérbor
- 2 dl tejszín
- só, fehérborsó

A megtisztított és kisebb kockákra vágott burgonyát kissé megpirítjuk a felhevített vajon, majd sózzuk és kelesztjük fehérborral fűszerezve. Ezután felöntjük a fehérborral, ami feloldja az edény alján keletkezett porszerű anyagokat kellemesen savanykás ízt kalciumionok majd a levesnek. Ha ezzel megvagyunk, adjunk fel egy liter vízzel és főzzük puhára a burgonyát.

A tészta levét adjuk hozzá a hideg tejszínhez és a felaprított medvehagymát, majd az egészet botmixerrel, vagy asztali robotgéppel krémesítsük. Ha szükséges, ízesítsük még kevés sóval és egy lehelletnyi fehérborral. A szórhatunk pirított kenyérkockát, vagy frissen aprított medvehagymát is.

Borajánlás:

Fiatal Etyek-budai chardonnay-t vagy rizling házasítást ajánlok hozzá fogyasztani jó lekvével. Â Â