

DiÁ³s vargÁjnyakrÁ©m leves

SzerzÁ' -ka-pÁ-r-

2015. december 23.

UtolsÁ³ frissÁ-tÁ©s 2015. december 23.

Á

- 1 marÁ©k szÁjrÁ-tott vargÁjnya
- 1 marÁ©k diÁ³bÁ©l
- 1 l hÁ°sleves
- 2 dl fÁ'zÁ'tejszÁ-n
- 1 dl szÁjraz fehÁ©rbor
- 1 fej vÁ¶rÁ¶shagyma
- 2 ek olaj
- 1 kk fehÁ©rbors

- 1 kis Á¼veg pestoÁ A diÁ³belet enyhÁ©n megpirÁ-tjuk szÁjraz serpenyÁ'ben, majd fÁ©lretesszÁ¼k. A finomra vÁjgott hagyma felhevÁ-tett olajon Á¼vegesre pÁjroljuk, amihez hozzÁj adjuk az elÁ'zÁ'leg 4 dl langyos vÁ-zbe Ájztatott vargÁjnyÁjt Á©s anr levÁ©t. Egy-egy kÁjvÁ©skanÁjl sÁ³val Á©s fehÁ©rborssal fÁ±szerezzÁ¼k, majd a hÁ°sleves Á©s a bor hozzÁjadÁjsÁjt kÁ¶ve 10 percig forraljuk.

EzutÁjn a tÁ±zrÁ'l levÁ©ve felÁ¶ntjÁ¼k a levest a tejszÁ-nnel, beletesszÁ¼k a pirÁ-tott diÁ³t, Á©s egy botmixer, vagy turmixgÁ segÁ-tsÁ©gÁ©vel homogÁ©n ÁjllagÁ°ra pÁ©pesÁ-tjÁ¼k. TÁjlalÁjkor egy-egy kiskanÁjl pestoval Á©s nÁ©hÁjny gerezd pirÁ-t dÁ-szÁ-tjÁ¼k.

Á BorajÁjnlÁ³:

A gomba Á©s a diÁ³ alapvetÁ'en fÁ¶lides Á-zvilÁjga miatt egy vulkanikus eredetÁ± szÁjraz fehÁ©ret ajÁjnlök hozzÁj mondjuk SomlÁ³rÁ³l, BadacsonybÁ³l, vagy TokajbÁ³l.