

# Diás vargánykrém leves

Szerző: -ka-pár-

2015. december 23.

Utolsó frissítés 2015. december 23.

Á

- 1 marék szárított vargánya
- 1 marék dióbél
- 1 l hálsleves
- 2 dl fűzetejszín
- 1 dl szárított fehérbor
- 1 fej vörshagyma
- 2 ek olaj
- 1 kk fehérbor

A dióbelet enyhén megpirítjuk szárított serpenyőben, majd félretesszük. A finomra vágott hagymát a felhevített olajon félvegesre pirítjuk, amihez hozzáadjuk az előzáró 4 dl langyos vízbe áztatott vargányát és a levét. Egy-egy kávéskanál sóval és fehérborral fűszerezzük, majd a hálsleves és a bor hozzáadását követően 10 percig forraljuk.

Ezután a társított levelet felöntjük a tejszínnel, beletesszük a pirított diót, és egy botmixer, vagy turmixgéppel segétséggel homogén állagúra pörgetjük. Tálaláskor egy-egy kiskanál pestoval és néhány gerezd pirított diószéttel.

Á Borajánlás:

A gomba és a dió alapvetően földes ízvilága miatt egy vulkanikus eredetű szárított fehérret ajánlok hozzá mondjuk Somlár, Badacsony, vagy Tokaj.