

Tavaszi zöldséges krémleves medvehagymával

Szerző: -ka-pá-r-

2018. Április 27.

Utolsó frissítés 2018. Április 27.

Â Â

- 3 db burgonya
- 3 db sárgarépa
- 1 db petrezselyem gyökér
- 1 cs őrölgomba
- 1 cs medvehagyma
- 1 db zöngeszalámi
- 2 ek olaj
- 1/4 szerecsendió
- 1 kk fekete bors
- 1 dl fekete bors

- sárgarépa, burgonyát, répát és gyökérkeret egy nagylyukú reszelőre reszeljük, és az őrölgomba karikáira vágott fekete paprikával együtt a felhevített olajra tesszük pirulni. Közben sózzuk, borsozzuk és amikor úgyrezzük, hogy már elöregedett a zsiradék keletkezett a fazekunk alján akkor öntsük fel a sárgarépa fekete borsal, jól keverjük át, majd adjunk hozzá annyi forró vizet vagy húsleveset, amennyi a zöldségeket jól egy ujjnyira ellepi (1,5-2 l). Ezután hagyjuk a levest addig rotogni, amíg a zöldségek megpuhulnak, mindeközben pedig reszeljük le a saláti cukkinit és vágjuk finomra a medvehagymát az őrölgomba szájával.

Ha a zöldségek teljesen megfőttek, a zörsöt a két egy szerecsendió negyed részének hozzáreszelésével kávéhégyi áróval (de el is hagyhatjuk). Ezután botmixerrel krémesítsük a levest aljait, és szükség szerint adjunk hozzá még vizet, vagy húsleveset, attól függően, hogy mennyire szeretjük a krémleveseket. Végül forgassuk bele a levest a reszelt cukkinit és kicsivel később a felaprított hagymaleveleket, amivel még további 2-2 percig forraljuk a levest. Â Â

Krutonnal vagy anélkül, forrón tálaljuk.

Borajánlás:

Fogyasszuk hozzá 2-3 éves sárga Furmintot Tokajból vagy Olaszrizlinget Somlőről, mely borok vulkanikus, animálisan zöldeggel illik a medvehagymához és a fekete borséhoz. Â Â