

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 őrölgyma
- 1 cs medvehagyma
- 1 db zöngeszalámi
- 2 ek olaj
- 1/4 szerecsendió
- 1 kk fehérbor
- 1 dl fehérbor

- sárgarépa, burgonyát, répát és gyökér egy nagylyukú reszelőn lereszeljük, és az őrölgyma karikáira vágott fehérpaprikával együtt a felhevített olajra tesszük pirulni. Közben sózzuk, borsozzuk és amikor úgy kezdődik, hogy megkezdődött a keletkezés a fazekunk alján akkor adjuk hozzá a szalámit fehérborral, jól keverjük át, majd adjunk hozzá annyi forró vizet vagy húslevest, amennyi a zöldségeket jól egy ujjnyira ellepi (1,5-2 l). Ezután hagyjuk a levest addig rotogni, amíg a zöldségek megpuhulnak, mindeközben pedig lereszeljük le a salámit cukkinit és vágjuk finomra a medvehagymát az őrölgyma őröltével.

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

Krutonnal vagy anélkül, forróan tálaljuk.

Borajánlás:

Fogyasszunk hozzá 2-3 éves szőlőszőlő Tokajból vagy Olaszrizlinget Somlőről, mely borok vulkanikus, animálisan zöldeggel illik a medvehagymához és a fehérborhoz.