

# Tanyasi kelkájiposztaleves fehőborral

Szerző: -ka-p-  
 2008. február 05.

Utolsó frissítés 2008. március 02.

- 1 kőzepes fej kelkájiposztaleves
- 2 fej vörshagyma
- 1 kanál sertészsír
- 4-5 db burgonya
- 2 dl tejföl
- 2 dl aludttej/joghurt
- 2 dl száraz fehőbor
- 20-30 dkg füstölt kolbász
- őrölt kőmogyoró
- őrölt bors
- 1 ek liszt
- s

1 ek. tőrkonya hagymát előbb vágjuk felbe, majd szeleteljük fel a kőkony cső-kokra és pöröljük meg a felolvasztáson. Ezután hozzáadjuk az apróbb kockákra vágott burgonyát, amit jól megszóunk, borsozunk és felengedünk kb. egy liter-zzel. Amikor kezd felforni, szórjuk bele a kőkony cső-kokra vágott kőiposztát, és a bort és fedő alatt pöröljük addig, amíg a kőiposztaleves kb. a felére össze nem esik.

Ezután adjuk hozzá a karikákra vágott kolbászt, és szerezzünk egy kővőskanálnyi őrölt kőmogyoróval és habaróval, aludttejjel és egy evőkanál lisztből készített habaróval. Tálalás előtt szórunk egy evőkanál tőrkonya levestetejre, amit pirított kenyérrel kínálunk. Borajánlás: Badacsonyi Szőkebarátot vagy Egerszegi Olaszrizlinget ajánlok hozzá a 2005-ös évjáratból. Á