

Sárga Paprika Leves szarvassonkával

Szerző: Kende

2008. november 10.

Utolsó frissítés: 2008. november 10.

- 80 dkg sárga paprika
- 2 db paradicsom
- 1 nagy fej hagyma
- 5 dkg vaj
- 4 dl erlenmeyer
- 1 dl fehérbor
- 1 dl tejszínt
- 5 dkg füstölt sajt
- 10 dkg szarvassonka, vagy serrano
- káposztai szerezcsendia
- 1 kis csokor petrezselyem a díszítéshez

- sárga, bors A megtisztított és kockákra vágott sárga paprikát a vajon megfuttatott hagymakarikákra szórjuk, hozzáadjuk negyedbe vágott paradicsomokat és annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, puhákra főzzük az egészet. Ezután leturmixoljuk az egészet, majd felöntjük az erlenmeyerrel és visszaforraljuk. Azáltal, hogy adunk hozzá reszelt szerezcsendia, frissen tört feketeborsot és sárga, majd a reszelt füstölt sajttal és a tejszínnel gazdagítjuk.

Végül a fehérbor hozzáadásával forralunk rajta még egyet, és forrásn, aprított petrezselyemmel, valamint vörösmeggy vágott sonkacsokkival megszórva tálaljuk. Pirított rozskenyeret adunk mellé, hogy aki szeretne, kedvre mértogathasson vele. Téli vadászatok után ideális leleményed, eddel. Borajánál: A Levesünk ádesztos-fűszeres karakteréhez jól fog illeni a Gábor Pincészet kiváló Muscat Lunel bora a tavaji évben. Kedves illata és vulkanikus talajtermőhelyének köszönhetően kerek savai átvágnak, mégis melongetésen hízogelgővő teszik ezt a telt, melynek tartalma kevésbé ádesztos desszertekhez is jól illeszkedik. A