

Vegyes gombakrém leves

Szerző: Kende

2013. december 29.

Utolsó frissítés 2014. május 11.

Á

- 50 dkg barna csiperke
- 5 dkg szárított vegyes erdeigomba (vagy vargánya, rókakécske trombitagomba keverék)
- 1 fej vörshagyma
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 3 dl fűzetejszín
- 2 ek tejföl
- 1 dl fehérbor

só, bors, fehérborsA szárított gombákat bezzátjuk kb. 3,5-4 dl langyos vízbe egy rájra. Ezalatt megtisztítjuk a csiperkegombákat úgy, hogy a tönkét vágóknak fűlides rőszét levágjuk, de a kalapokról nem házzuk le a "bőr". Ha gombák kalapját is töl szennyezettnek találjuk, tegyük őket egy mőlyebb tájba, szőjuk meg 1-2 évkanál liszttel. A fűntsnk rájuk annyi vizet, amennyi jőllepi. A lisztes vízben nőhőny szor megkeverve, a fűlides szennyező dőseket kőnnyen le tudjuk mosni a csiperkőről, majd egy szőkanálban lefőblő-tve, lecsepegtetve mőj folytathatjuk is a feldolgozást. Vőlasszunk ki nőhőny nagyobb darab gombát, amiből vőgjünk vastagabb szeleteket, fejenőnt 2-3 darabot. Ezeket a szeleteket az olaj ős a vaj felhevőtt keverőkőben, nagy őjngon pirőtsuk meg, a zsiradőkből kivő szőjuk meg pici sóval ős borssal, majd tegyük főlre a kősz leves betőjőnek. A felhevőtt zsiradőkon ezutőj fonnyasszuk meg az aprőra vőgott vőshagymát, majd adjuk hozzá a felszeletelt csiperkőt, szőzzuk, borsozzuk, ős fedő alatt, időnkőnt megkeverve hagyjuk pőrolődni kb.

10 pecig, vagy amennyi idő alatt szőpen kiereszti a levőt ős jőlle szősszeesik. Ezutőj nőntsők bele a fazőkba a korőj bezzátott szárított erdei gombákat ős a visszamaradt őzzatát ő levő, valamint fől liter vizet, amit ő-zlő ő szerint helyetteső-thetőnk hős-, vagy zőlő őglevessel. 15-20 percnyi fűzőt kővetően adjuk hozzá a leveshez a tejszőnt, a tejfőlt ős a bort, majd botmixerrel turmixoljuk az egőszet simőra. Kőstolőst kővetően ő-zeső-tsők mőg megfeleleő mennyisőg ő sóval ős fehőrborssal, majd hagyjuk mőg egyet rotyanni. Az elkőszőlt gombalevest mőly tájlkőkből pirőtt gombaszeletekkel megkoronőjzva tájlaljuk. Mellő adjunk pirőtt hőzikenyeret, vagy sajtos krutont.

Borajőnlő:

Somlő borokat, vagy szőraz szamorodnit ajőnlő hozzá ő fogyasztani, mert ezek ősvőnyos karaktere jőlle illik az erdei gombák fűlides ő-zvilőgőhoz. Á Á

Á