

Diábeles káposzta leves szamorodnival

Szerző: Kapallo G. Gyula
2015. október 31.
Utolsó frissítés: 2015. október 31.

- 2 ek olaj
- 4 db teli káposzta
- 1 marék dió
- 1 fej vöröshagyma
- 1 l zöldségleves
- 2 dl tejszín
- 1 dl szamorodni
- 1 ek vegyes virágmező
- só, őrölt bors

A dióbelet szamorodni, felhevített serpenyőben ropogásra pirítjuk, majd egy kevés káposztával felaprítjuk és fűszerezés után felszeletelt hagymát enyhén sósra, borsozzuk, majd megpirítjuk az olajon, és hozzáadjuk a kimagozott, kockákra vágott káposztát. Az egészet felöntjük a zöldségleves alaplével és lefedve addig forraljuk, amíg a káposzta meg nem puhul.

Ekkor hozzáadjuk a pirított dióbelet, a bort, a mézet és a tejszínt, majd az egészet simára turmixoljuk. Forrón, frissen tálaljuk feketeborssal meghintve tálaljuk. Borajánlás: E leves egy pincehideg fűszerezésű tokaji furmintot kávéin 2013-ban.