

Flag- gasztromagazin: Sajtkrémleves

2011 január 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy bögrés csoda leves. Állandóan ezt nyomják a reklámok. Tipikusan az az étel, amit egyszer?bb elkészíteni, mint leírni. Tudom egyszer?bbnek t?nik a bögrébe önteni a port, és leforrázni. De tessék ezt kipróbálni.

Hozzávalók:

3 ek olíva olaj

3-4 ek liszt

1 kis fej hagyma lereszelve

10 dkg krémsajt (egy tubus, natúr)

6-7 dl alaplé/húsleves (hideg legyen)

25-30 dkg reszelt félkemény sajt

2 tojás sárgája

2-3 dl tejföl

Só, bors, szerecsendió, [provanszi f?szerkeverék](#)



A hagymát az olajon üvegesre dinsztelem, de vigyázzunk, nehogy megégjen. Amikor szép világos már, meghintem liszttel, azt is lepirítom. Szépen adagolom hozzá az alaplé, folyamatosan keverve (ezt célszer? habver?vel végezni) selymes mártást készítünk. Felengedjük az összes lével, és még adhatunk hozzá 1-2 dl vizet is. Sózzuk, borsozzuk és ízesítjük.

Keverjük bele a krémsajtot, had olvadjon fel, majd adjuk hozzá a reszelt sajtot is.

Kis lángon forraljuk fel, és f?zzük pár perccet. Közben a tojást keverjük ki a tejjel.

A habarást h? kiegyenlítővel adjuk hozzá a leveshez, és egy két percig forraljuk még be. Le is kapcsolhatjuk az energiát. Pár perccet pihentessük, majd tálalhatjuk.

Adhatunk hozzá rántott borsót (leves gyöngyöt), pirított kenyér kockát vagy grissiniet.

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló