



"F?zz az egészségedért" 5. recept - Sajtleves póréval

2009 augusztus 03. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Igazi vendégváró, vagy party-leves. Előkészítéssel együtt 30-35 perc alatt elkészül és jót tesz neki az újra melegítés is.

Hozzávalók:

200 g darálthús

2 e.k. olaj

200 g gomba

1 vöröshagyma

200 g póréhagyma

1/4 l száraz fehérbor

1/2 l zöldségleves v. húsleves

200-300 g kocka sajt

6 t.k. étkezési keményítő

só, bors

60 g Creme Faiche v. sűrű tejföl



Egy serpenyőben felhevítem az olajat és a darált húst erősen lepirítom, addig, amíg teljesen szét nem válik a massa. A gombát megtisztítom, vastagabb szeletekre vágom, papírtörölővel leszárítom és a húshoz adom. Teljesen barnára pirítom (úgy mint a képen is látszik). A vöröshagymát finomra vágom és gombával együtt pirítom. A póréét megtisztítom, széles szeletekre vágom és addig párolom, amíg puha nem lesz.

Ekkor az egészet átteszem egy fazékba, hozzáadom a fehérbort és a zöldséglevet és felfőzöm.

A kockasajtot (ízlés szerint lehet tejszínes, vagy bármilyen ízesítésű) kicsit villával elnyomkodom és leveshez adom; kevergetem, míg el nem olvad a sajt teljesen.

Az étkezési keményítőt egy pici hideg vízzel csomómentesre keverem és besűríttem vele a levest.

Sóval és frissen örölt borssal ízesítem.

Közvetlenül tálalás előtt keverem bele a Creme Faiche-t; óvatosan, habverővel, hogy ne csapódjon ki. Összeforralom.

Friss baguettet adok hozzá.

Szerz?: Ancsika

www.gourmet-mian.blogspot.com



Ajánló