



## Max konyhája - Sajtkrémleves

2009 november 16. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy bögrés csoda leves. Állandóan ezt nyomják a reklámok. Tipikusan az az étel, amit egyszerűbb elkészíteni, mint leírni. Tökéletesen illik a főzz könnyedén kategóriába.

*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 fűszerkeverék



A hagymát az olajon üvegesre dinsztelek, de vigyázzunk, nehogy megégjen. Amikor szép világos már, meghintem liszttel, azt is lepirítom. Szépen adagolom hozzá az alaplé, folyamatosan keverve (ezt célszerű habverővel 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 főzzük pár percet. Közben a tojást keverjük ki a tejjel.

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

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

Jó étvágyat hozzá!



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**