



## Flag- gasztro magazin: Fokhagyma krémleves

2011 január 18. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Egy igazán egyszer? leves, azokra a napokra mikor sok más teend?nk is akadna, de kell valami üzemanyag. Minap beszélgettük Barátaimmal a fokhagymaleves egyszer?ségét, és készítésének fortélyait. Tipikusan az a leves, amit macerásabb leírni, mint elkészíteni.

Készülhet reszelt, darált vagy kinyomón átpasszírozott alappal, megsüthetjük el?tte egyben a süt?ben is. Vagy egy másik verzió, ahogy én szoktam készíteni. Hogy ne vesszen el a hagyma illóolaj tartalma, csak egy kicsit megzúrom a kés lapjával, és úgy dinsztelek meg az olajban.

*Hozzávalók, kb. 6 f?re:*

- 2-3 egész fej fokhagyma
- 3-4 ek sima olívaolaj
- 4-5 ek liszt
- tej
- víz
- só, bors

*Tálaláshoz:*

- pirított zsemlekocka, petrezselyem zöldje és reszelt sajt

A fokhagymát megpucolom, és a kés lapjával összezúrom. Az olajat megmelegítjük, és abban kis lángon a fokhagymát megdinszteljük. Egy sz?r? lapáttal kivesszük egy tányérra a sült fokhagymát, és a visszamaradt olajon a liszttel rántást készítünk.



A rántást világos zsemleszín?re pirítjuk, majd folyamatos keverés mellett felöntjük tejjel és vízzel. Visszarakjuk a sült fokhagymát a kifolyt levével és az olajjal együtt, sózzuk és ízesítjük. Kis lángon, id?nként átkeverve felforraljuk. Egy merül? mixerrel emulgáljuk/homogenizáljuk, és ha nem elég s?r?, akkor keményít?vel korigáljuk. Tálaljuk pirított zsemlekockával, reszelt félkemény sajttal és petrezselyem zöldjével meghintve.

Szerz?: 5PL

*További receptek, információk itt találhatóak:*

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

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

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

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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**