



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 fűszerkeverék](#)



A hagymát az olajon üvegesre dinsztelelem, 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 főzzük pár percet. 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 percet pihentessük, majd tálalhatjuk.

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

Szerző: 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