



## Max konyhája - Joghurtos burgonyakrém leves, sonka chips-el

2009 július 25. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy könnyű nyári leves, gyorsan elkészíthető, és laktató. Ízvilága a görög szigetvilág konyháját idézi.

*Hozzávalók:*

kb. 50 dkg burgonya, 2 ek vaj vagy olíva olaj, 1 póré/vagy újhagyma, 2-3 ek száraz fehérbor (el is hagyható), só, bors, frissen reszelt szerecsendió, kis pohár joghurt, hús alaplé, petrezselyemzöld, étkezési keményít?, ha szükséges a s?rítéshez



#### *Elkészítés:*

A vajat megolvasztom, rádobom a felvágott hagymát, aranyszín?re üvegesítem, ráteszem az apróra vágott megtisztított, vagy reszelt burgonyát és tovább 2-3 percig együtt pirítom, jól elkeverem és felöntöm a fehérborral. Addig pirítom, míg az alkohol elpárolog, felöntöm 8 dl húslével.

F?szerezem: só, bors és sok-sok frissen reszelt szerecsendió.

A mérsékelt lángon, fed? alatt, puhára f?zöm, majd a t?zr?l levéve merül? mixerrel pépesítem.

Visszateszem a t?zre, hozzáadom a joghurtot, és ha kell itt lehet s?ríteni. Felforrósítom, de már nem f?zöm fel, csak kiforralom.

Apróra vágott petrezselyemmel és a sonka chipssel megszórva tálalom.

Sonka chips:

4-5 szelet jó minőségű füstölt sonka (fekete erdei, serrano vagy házi sonka)

Ujjnyi csíkokra vágom, szétterítem egy sütőpapírral bélelt tepsiben, és meleg sütőben 165-170 °C fokon ropogósra sütöm.



Max

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

Szerző a Flag Polgári Műhely tagja

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



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

Ajánló

---