

Medvehagymás krémleves

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 főre:

- medvehagyma 25 dkg
- hagyma 1 db
- vaj 5 dkg
- csontlé 1 l
- só 1 tk
- fehérbors 1 tk
- burgonya 2 db (közepes)
- tejszín 2 dl
- liszt 1 ek

A hagymát megpároljuk hozzáadjuk az apróra vágott m.hagymát, átfogatjuk benne, meghintjük a liszttel, tovább pirítjuk, majd csontlével felöntjük és a kockára vágott burgonyát tesszük bele. Ezután 20 percig tovább főzzük tejszínnel dúsítjuk, kiforraljuk és vajdarabkákat csipegetünk rá. Reszelt sajttal, vagy pirított hántolt napraforgó maggal, pirítóssal is lehet fogyasztani.