



Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

50 g	Vaj
1 fej	Hagyma
3 ek	♦ Könnyű Konyha - Parázburgonya fűszerkeverék
250 g	Burgonya főzve
125 ml	Száraz fehérbor
700 ml	Zöldségalaplé
200 ml	Tejszín
1 ek	♦ Tengeri só, durva szemű
1 morzsolásnyi	♦ Feketebors, őrölt

Burgonyás póréhagymaleves

🕒 — Perc 

Elkészítés

- 1 Hámozd meg a hagymát, és vágd apró kockákra. Mosd meg a póréhagymát, és vágd szeletekre.
- 2 Hámozd meg a burgonyát, és vágd apró kockákra.
- 3 Egy serpenyőben melegítsd fel a vaját, és dinszteld meg benne a hagymát. Add hozzá a póréhagymát és a burgonyát, és ugyanígy párold meg. Add hozzá a parázburgonya fűszerkeveréket, és rövid ideig párold, majd oltsd le a fehérborral.
- 4 Öntsd hozzá a zöldséglevest, és főzd legalább 15 percig, amíg a burgonya megpuhul.
- 5 Add hozzá a tejszínhabot, és botmixerrel pürésítsd finomra. Ízesítsd sóval és borssal.

TIPP: Tipp: Hogy elkerüld a felesleges stresszt a nagy estén, a levest könnyedén elkészítheted előző este.

