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 vajat, és dinszteld meg benne a hagymát. Add hozzá a póréhagymát és a burgonyát, és ugyanígy párold meg. Add hozzá a parázsburgonya 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.

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

50 g	Vaj
1 fej	Hagyma
3 ek	Könnyű Konyha - Parázsburgonya 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