



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A leveshez

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 3 ek     | Növényi olaj              |
| 1 db     | Fekérhagyma               |
| 2 tk     | Liszt                     |
| 125 g    | Tejföl                    |
| 250 ml   | Marhahús alaplé           |
| 200 ml   | Tejszín                   |
| 6 gerezd | Fokhagyma                 |
| 1 csipet | ♦ Feketebors, egész       |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű |
| 1 csokor | Metélohagyma, friss       |

### A kenyér gratin-hez

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 8 szelet | Bagett                    |
| 1 ek     | Vaj                       |
| 100 g    | Könnyen olvadó sajt       |
| 125 ml   | Tejföl                    |
| 1 tk     | ♦ Petrezselyem, szeletelt |
| 1 tk     | ♦ Rozmaring, őrölt        |
| 1 csésze | Zsálya, friss             |
| 200 g    | Újhagyma, karikára vágva  |

# Fokhagyma-krémleves kenyér gratin-nel

🕒 30—45 Perc 🍷 🍷 🍷

## Elkészítés

- 1 Először hevítsük fel az olajat egy edényben. Pucoljuk meg és vágjuk apróra a fokhagymát, majd dinszteljük meg az olajon. Ezután adjuk hozzá a lisztet és pirítsuk meg. Habverővel kevergessük.
- 2 Folyamatos kevergetés mellett adjuk hozzá az alaplevet. Ezután keverjük hozzá a tejfölt és a tejszínt. Alaposan dolgozzuk össze.
- 3 Ízesítsük sóval és borssal, majd forraljuk 10 percig.
- 4 Közben elkészíthetjük az egybesült kenyeret. Ehhez egy serpenyőben felolvasztjuk a vaját, majd megpirítjuk rajta az újhagymakarikákat. Lereszeljük a sajtot.
- 5 A sajtot keverjük össze az újhagymával, a tejföllel és a fűszerekkel. Az így kapott masszával kenjük meg a bagettszeleteket, amelyeket 180 fokos sütőben aranybarnára sütünk.
- 6 Végezetül egy turmix segítségével pürésítsük a levest, hogy igazán krémes legyen. Ha szükséges, ízesíthetjük még sóval és borssal.
- 7 Tálaljuk a levest friss metélohagymával és egy szelet, ropogós kenyérrel. Tetejét megszórhatjuk friss zsályával.

