



Prosecco leves

⌚ 45–60 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésben megpucoljuk a hagymát és megmossuk a zöldségeket. A hagymát és a zöldségeket apróra vágjuk. A paradicsomokat is megmossuk, és apró kockákra vágjuk.
- 2 Ezután egy serpenyőben felhevítjük az olívaolajat, és hozzáadjuk a hagymát, kicsit később pedig a leveszöldségeket és a felkockázott paradicsomot. Rövid ideig pirítjuk őket alacsony lángon. Felöntjük a csirkelevessel, és a babérlevéllel, szegfűszeggel, borssal, sóval és a Worcester-szósszal ízesítjük, majd felforraljuk. Felöntjük 1 liter vízzel, és kb. 30 percig főzzük.
- 3 30 perc elteltével leszűrjük a levest egy szűrő segítségével, és összegyűjtjük egy edényben. 1 liter levest felforralunk 200 ml tejszínnel és 300 ml proseccoval. Körülbelül 5 percig főzzük lassú tűzön.
- 4 Közben a maradék 200 ml tejszínt habbá verjük, és belekeverjük a tojássárgáját. Sóval, borssal ízesítjük, majd hűtőbe tesszük.
- 5 Ezután elkészíthetjük a pirított petrezselymet. Egy serpenyőben felhevítjük a napraforgóolajat, és körülbelül 1 percig pirítjuk benne a petrezselymet. Egy darab konyhai papírtörlőn leitatjuk róla a felesleges olajat.
- 6 Ismét felmelegítjük a levest, és hozzáadjuk a maradék Proseccot. Szükség esetén a levest a turmixgéppel újra felhabosíthatjuk.
- 7 A levest kis poharakba töltjük, és a tetejét 1-1 teáskanál tojássárgájás tejszínhabbal és pirított petrezselyemmel díszítjük.

Összetevők 12 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Vöröshagyma
2 db	Gyökérzöldség (pl. sárgarépa, paszternák)
2 db	Közepes méretű paradicsom
2 ek.	Olívaolaj
1 db	♦ Babérlevél, egész
0.5 mk	♦ Szegfűszeg, őrölt
	♦ Feketebors, egész
	♦ Tengeri só, durva szemű
1 tk.	Worcester-szósz
400 ml	Habtejszín
400 ml	Prosecco
1 db	Bio tojás
500 ml	Csirkehúsleves
500 ml	Napraforgóolaj
1 csokor	Petrezselyem

