



Gazdag sárgarépa- és burgonyaleves

🕒 20—30 Perc 🍴 🍴 🍴

Elkészítés

Összetevők 2 fő részére

🔥 = Kotányi Produkte

1 ek.	Olívaolaj
1	Vöröshagyma
100 g	Lisztos burgonya
1	Sárgarépa
350 ml	Zöldségalaplé
75 g	Crème fraîche
1 ek.	Almaecet
1 db	🔥 Babérlevél, egész
1 tk.	🔥 Majoranna, morzsolt
1 csipet	🔥 Tengeri só, durva szemű

- 1 Hámozzuk meg és vékonyan szeleteljük fel a vöröshagymát. Hámozzuk meg és vágjuk kis darabokra a répát és a burgonyát.
- 2 Hevítjük fel az olajat egy serpenyőben, és pároljuk üvegesre rajta a vöröshagymát. Adjuk hozzá a répát és burgonyát, és süssük 4 percig.
- 3 Öntsük fel a zöldségeket az alaplével, adjuk hozzá a babérlevelet, és főzzük közepes lángon, amíg a burgonya teljesen megpuhul.
- 4 Vegyük le a levest a tűzről, és halásszuk ki a babérlevelet.
- 5 Adjuk hozzá a crème fraîche-t, az almaecetet és a majorannát, majd kézi botmixerrel turmixoljuk krémesre.
- 6 Tálalás előtt hintsük meg tengeri sóval és őrölt borssal.

