



Tormaleves

⌚ 45—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Először vágjuk apróra a vöröshagymát és a fokhagymát. Ezután egy serpenyőben olvasszuk meg a vaját, és dinszteljük meg benne a hagymákat. Töltsük hozzá a fehérbort.
- 2 Adjuk hozzá az alaplé. Hámozzuk meg a burgonyát, és vágjuk apró kockákra. Ezután adjuk hozzá a leveshez. Forraljuk fel, és közepes lángon főzzük körülbelül 20 percig.
- 3 Közben elkészíthetjük a krutont. A teljes kiőrlésű kenyeret vágjuk kockákra, egy serpenyőben hevítsük fel vaját, fűszerezzük a fokhagymaporral. Süssük ropogósra a kenyérkockákat.
- 4 20 perc elteltével vegyük le a levest a tűzről. Keverjük bele a tejfölt, és adjuk hozzá a tormát. Ízesítsük egy csipetnyi őrölt köménnyel, sóval és borssal. Pürésítsük a levest botmixerrel, amíg krémes állagú nem lesz.
- 5 Tálaljuk friss metélőhagymával, krutonnal és szalonnával.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

1 liter	Zöldségleves alaplé
1 fej	Vöröshagyma
1 gerezd	Fokhagyma
2 evőkanál	Fehérbor
125 ml	Tejföl
1 teáskanál	Vaj
5 teáskanál	Frissen reszelt torma
2 db	Burgonya
4 szelet	Bacon
1 csokor	Friss metélőhagyma
0.5 teáskanál	♦ Kömény, őrölt
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, egész
4 szelet	Teljes kiőrlésű kenyér
1 evőkanál	Vaj
1 teáskanál	♦ Fokhagyma granulátum

