



## Sütőtökrémleves

### *Hozzávalók:*

- 30 dkg sütőtök
- 3 dkg margarin
- 1 evőkanál tejszín
- 1 evőkanál tisztított sütőtökmag
- 1 evőkanál szárított búzacsíra
- só
- őrölt fehérbors
- reszelt szerecsendió

### *Elkészítése:*

A sütőtököt meghámozzuk, magjait kikaparjuk és félretesszük. A tök húsát kockákra vágjuk, a margarinon kissé megfuttatjuk, majd 2 dl vizet ráöntünk. Lefedve ki lángon 15 percig pároljuk, utána hozzáadjuk a tejszínt és egy kicsit hűlni hagyjuk. Összeturmixoljuk, ha túl sűrű lenne, vízzel hígíthatjuk. Az így kapott levest megforrósítjuk és fűszerezzük. A tökmagot serpenyőben szárazon megpirítjuk, és a búzacsírával együtt a levesbe szórjuk.