



Pórékrémleves

Hozzávalók 1 személyre:

- 15 dkg póréhagyma
- 1 db burgonya
- 1 dl zsírszegény tejföl
- Olaj
- Liszt
- Citromlé
- Majoránna
- Babérlevél
- Sáfrány
- Só
- 3 dl zöldségleves

Elkészítése:

A póré külső héját lehúzzuk, félbevágjuk és felszeleteljük. Kevés olajon üvegesre pirítjuk a hagymát, megszórjuk liszttel és felöntjük a zöldséglevessel. Babérlevéllel, majoránnával és sáfránnyal fűszerezzük, majd beletesszük a megfőzött, kockára vágott burgonyát. Hozzáadjuk a tejfölt és a citromlevet, majd az egészet jól összeforraljuk. A végén a babérlevelet kivéve a levest összeturmixoljuk.