KRÉMES GOMBALEVES ZÖLDSÉGGOLYÓKKAL

2 ADAG | 20 PERC | KÖNNYŰ

ÖSSZETEVŐK

1 csomag Garden Gourmet Zöldséggolyók

250-300 g gombakeverék (például rókagomba, csiperkegomba)

1 db sárgarépa

1/4 édeskömény hagymarésze

1 db hagyma

1000 ml zöldségalaplé (1 leveskockából)

80-100 ml tejszín

olívaolaj a sütéshez

néhány szál kakukkfű (díszítéshez)

CULINARY TIP

Felszolgálási tipp

Ez a leves még jobban ízlik meleg kenyérrel tálalva.

Előzd meg a goromba hangulatot ezzel az ínycsiklandóan krémes gombalevessel, amit akár Garden Gourmet Zöldséggolyókkal is feldobhatsz.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

1. A zöldségeket megpirítjuk

A sárgarépát, az édeskömény és a hagymát apróra vágjuk. A gombát nagyobb darabokra vágjuk. A zöldségkeveréket az olajon hirtelen sütéssel addig sütjük, amíg a hagyma áttetszővé nem válik. Hozzáadjuk az gombát is, és az egészet megsütjük.

2. Készítsük el a krémlevest

Adjuk a zöldségekhez az alaplevet, és forraljuk fel. Öntsük hozzá a tejszínt, keverjük össze, és forrásig melegítsük. Adjunk hozzá egy kis sót, ha szükséges.

3. Süssuk ki a zöldséggolyókat

Kevés olajon aranybarnára sütjük a Garden Gourmet Zöldséggolyókat minden oldalukon, majd levesestálakba vagy tányérokba szedjük őket.

4. Tálaljuk és díszítsük

A krémes gombalevest kanalazzuk a golyókra, és kakukkfűvel díszítsük.

TOVÁBBI RECEPTEKÉRT LÁTOGASS EL A WWW.GARDENGOURMET.HU/RECEPTEK OLDALRA!