

# KRÉMES GOMBALEVES ZÖLDSÉGGOLYÓKKAL

## 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.

🍴 2 ADAG

🕒 20 PERC

👤 KÖNNYŰ

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

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### 1. A zöldségeket megpirítjuk

A sárgarépát, az édesköményt 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 tejszín, keverjük össze, és forrásig melegítsük. Adjunk hozzá egy kis sót, ha szükséges.

### 3. Süssük 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!**