



Zellerkrémleves (6 főre)

Mesésen könnyű krémleves, mely még azokat is leveheti a lábáról, akik eddig idegenkedtek tőle...

Hozzávalók

- 1 l csirke alaplé
- 30 dkg tisztított, felkockázott zeller
- 10 dkg sárgarépa
- 5 dkg vöröshagyma
- 5 dkg finomliszt
- só, csipetnyi őrölt fehérbors
- 1/2 l tej vagy tejszín
- 10 dkg margarin

A hagymát, a zellert, a zöldségeket átpároljuk a margarinon, megszórjuk liszttel, ízesítjük, majd felöntjük csontlével. Amikor megfőtt turmixoljuk (teaszűrőn is átpaszírozhatjuk). Tejjel vagy tejszínnel beállítjuk a sűrűséget felforraljuk, és után ízesítjük

Tipp: Pirítóssal tálalható. A tetejét megszórhatjuk reszelt parmezánsajttal. Díszítsük zellerlevéllel.

