

Metélőhagymás kukoricakrémleves



Hozzávalók:

5 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 5 dl szűrt húsleves (vegetariánusok zöldségalaplével főzzék), 2 dl zsíros főzőtejszín, 1 üveg (530 gramm) Bonduelle konzervkukorica, 1 csokor metélőhagyma (snidling), késhegynyi őrölt fehér bors, só

1. A vajat egy kisebb fazékban fölolvastjuk, a lisztet rászórjuk és kevergetve megforrósítjuk, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A húslevessel és a tejszínnel fölöntjük, habverővel szüntelenül keverve fölforraljuk. Kis lángra állítjuk.
2. A konzervkukoricából 4 evőkanálnyit félrerakunk, a többi levélrel együtt a levesalapba öntjük. 5-10 percig főzzük, majd merülőmixerrel pürésítjük.
3. A fölaprított metélőhagyma kétharmadával fűszerezzük, megborsozzuk, megsózzuk. További 2-3 percig forraljuk. Tálaláskor leveses csészékbe merjük, a félretett kukoricát belerakjuk, a félretett metélőhagymával meghintjük.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 429 kcal