

Mézes körtekrémleves gyömbéres libahúsgombóccal



Fotó: receptletoltes.hu

Hozzávalók

a leveshez:

5 körte (80 dkg - tisztítva 65 dkg), 8 dl víz,
1 mokkáskanál só, 2 csomag vaníliás cukor,
1 mokkáskanál mézessütemény
fűszerkeverék (ennek híján fahéj,
szegfűszeg, gyömbér, szerecsendió,
csillagánizs őrölt keveréke), 2 dl tej, 1
evőkanál (2 dkg=fél csomag) főzni való
vanília ízű pudingpor, 2 dl főzőtejszín, 1
kisebb citrom reszelt héja, 4-5 evőkanál
méz

a húsgombóchoz:

20 dkg darált libahús, só, egy-egy
késhegynyi őrölt fehér bors és őrölt

gyömbér, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 2 evőkanál hideg víz

1. Először a húsgombócot készítjük el. A darált húst kb. 1 mokkáskanál sóval, a borssal, a gyömbérporral, a morzsával és a vízzel összedolgozzuk. Vizes kézzel 15 apró gombócot formálunk belőle.
2. A leveshez a körtét megmossuk, meghámozzuk, majd miután kicsumáztuk, vékonyan felszeleteljük. Egy kisebb fazékba szórjuk, a vizet ráöntjük. Csipetnyit sózzuk, a vaníliás cukrot és a fűszerkeveréket beszórjuk, nagy lángon fölforraljuk. Ezután leföldjük, kis lángon 10-15 percig főzzük, ezalatt a körte puhára fő benne.
3. Merülőmixerrel teljesen simára turmixoljuk, a tűzre visszatevük, a tejjel hígítjuk, fölforraljuk. A húsgombócokat belerakjuk, kis lángon 10 percig főzzük, az alaposan megmosott citrom héját belereszeljük.
4. A pudingport a tejszínben simára keverjük, egy keveset a forró levesből belemerünk, majd egyszerre a leveshez öntjük. Kevergetve 2-3 percig forraljuk, ezalatt a leve kellően besűrűsödik. A tűzről lehúzáva a mézzel édesítjük.

Jó tanács

- A levest csiliporral is fűszerezhetjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc + hűtés

Egy adag: 371 kcal