



Hozzávalók:

4 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, kb. 8 dl víz, 1,5 marhahúsleves- vagy tyúkhúsleveskocka (lehet zöldségerőleves vagy kb. 1 kiskanál ételízesítő por is), 10-10 dkg reszelt zsíros sajt és füstölt sajt, 2 dl főzőtejszín, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, 4 tojássárgája, 2 vékony szelet kenyér

1. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, a lisztet beleszórjuk. Kevergetve 1 perc alatt világosra pirítjuk rajta. A vízzel fölöntjük, habverővel továbbra is keverve, nagy lángon fölforraljuk.
2. A leveskockát belemorzsoljuk, a kétféle reszelt sajtot hozzáadjuk. A tejszínnel dúsítjuk, a borssal, a szerecsendióval fűszerezzük.
3. Tálaláskor minden levesescsészébe 1 tojássárgáját rakunk, simára dolgozzuk, a forró levest rámerjük. Forró pirítóst kínálunk külön hozzá. Jó tanács - Fokhagymával is ízesíthetjük: 1 nagyobb gerezd fokhagymát pépesre elkaparunk, és az olvasztott vajon éppen csak megforrósítjuk, ezután szórjuk meg a liszttel.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc

Egy adag: 561 kcal • 20,8 g fehérje • 44,7 g zsír • 18,7 g szénhidrát • 0,3 g rost • 383 mg koleszterin