

## Ínyenc süttőtöklevés - készítette Kalla Kálmán mesterszakács



### Hozzávalók:

40 dkg sült süttőtök, 3 evőkanál olaj (részben vagy egészben vaj is lehet), 1 csapott evőkanál finomliszt, 1,5 csésze (3,75 dl) finom húsleves, 1 csésze (2,5 dl) tej, fél csésze (1,25 dl) főzőtejszín, só a leves tetejére: egy közepesen vastag szelet (6 dkg) libamáj, 2 dkg szarvasgomba

1. A süttőtököt a hagyományos módon, sütőben megsütjük. Kissé hűlni hagyjuk, majd húsát kikaparjuk; így, sülvé kell 40 dekának lennie. Sült tökből lehet igazán finom levest főzni, így sokkal teljesebb a tök íze, mintha főznénk.
2. Az olajat egy kisebb lábasban vagy fazékbaan megforrósítjuk, és a lisztet kevergetve világosra pirítjuk rajta. A levest, a tejet és a tejszínt ráöntjük, a sült tökpürét hozzáadjuk, kevergetve fölforraljuk, megsózzuk, majd kis lángon főzzük 5 percig. Ekkor merülőmixerrel pürévé keverjük, majd finom szűrőn átszűrjük-passzírozzuk.
3. A libamájat egy jól megforrósított teflonserpenyőben mindenféle zsiradék nélkül oldalanként kb. 2 percig sütjük, de vigyázzunk, véletlen se szárítsuk ki.
4. Tálaláskor a forró töklevest levesescsészékbe merjük. A vékony csíkokra vágott sült libamájat és a vékony csíkokra metélt szarvasgombát a tetejére szórjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc + a tök sütése

Egy adag: 479 kcal