

## Füstöltsajt-krémleves



### Hozzávalók:

4 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, 8 dl víz, 1,5 húsleveskocka (vegetáriusoknak zöldségleveskocka), 15 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl főzőtejszín, fél mokkáskanál reszelt szerecsendió, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 2-4 tojássárgája, 4 vékony szelet kenyér

1. A vajat egy lábasban fölolvastjuk, a lisztet 1 perc alatt megforrósítjuk benne, de vigyázzunk, véletlen se piruljon meg. A vízzel fölöntjük. Habverővel keverve nagy lángon fölforraljuk, a leveskockát belemorzsoljuk.
2. Közben a sajtot lereszeljük, kétharmadát a levesbe szórjuk, kevergetve 3-4 perc alatt simára főzzük. A tejszínnel dúsítjuk, a szerecsendióval fűszerezzük, ha kell, utanasózzunk.
3. A kenyérszeletekből pirítóst készítünk. Mind a négy levesescsészében fél-egy tojássárgáját simára keverünk, a forró levest rámerjük, a maradék sajttal megszórjuk. A pirítóssal kínáljuk

4 főre

Elkészítési idő. 30 perc

Egy adag: 478 kcal