

Rozmaringos édesburgonya- krémleves sajtropogóssal

1	40	4
Nehézség	Perc	fő

Hozzávalók

leves

- 600 g édesburgonya
 - 1 nagyobb sárgarépa
 - 1 fej vöröshagyma
 - 2 gerezd fokhagyma
 - 2 ág rozmaring
 - őrölt bors
 - 2 l hús alaplé
- sajtropogós
- 10 dkg trappista sajt
 - olívaolaj
- tálaláshoz
- snidling
 - gránátalma



1. A zöldségeket megtisztítjuk. Az édesburgonyát és a sárgarépát feldaraboljuk, hozzáadjuk a fokhagymát, a negyedelt vöröshagymát, és felöntjük az alaplével.
2. Sózzuk, borsozzuk, beletesszük a rozmaringot, a hozzávalókat puhára főzzük.
3. A rozmaringot eltávolítjuk, a levest botmixerrel krémesítjük.
4. Közben a sajtot lereszeljük, apró gombócokat gyúrunk belőle, és serpenyőben, kevés olívaolajon ropogósra sütjük mindkét oldalát.
5. Tálaláskor a levest gránátalmamaggal és aprított snidlinggel szórjuk meg, sajtropogóst kínálunk mellé.

 Google Play



 App Store

