

Tejszínes póréhagyma leves

Hozzávalók:

- 2-3 közepes szál póréhagyma
- fél liter tej és 1 liter víz
- fél kg burgonya
- 1 kis doboz tejszín
- 15 dkg reszelt trappista sajt
- só és bors ízlés szerint



A póréhagymát kb. 1 cm széles karikákra vágjuk, a burgonyákat nagyobb darabokra (a kisebbeket kétfelé, nagyobbakat 4 felé). A pórét és a burgonyát feltesszük főni a tej-víz keverékben, sózzuk, borsozzuk. A levest addig főzzük, amíg a burgonyák kezdenek szétesni, majd hozzáadjuk a tejszínt, és még további 8-10 percig főzzük.

Reszelt sajttal tálaljuk.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea