

Fokhagymakrémleves

Selymes, illatos és krémesen fokhagymás - egy tál mennyei melegség, ami rögtön jókedvre hangol.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 4

Leves

HOZZÁVALÓK

1 vöröshagyma
3 egész fokhagyma
1 krumpli
2 ek liszt
1 liter alaplé
200 ml tejszín
Kenyér
Olaj
Só
Bors
Petrezselyem
Fokhagymapor

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.03

ELKÉSZÍTÉS

1.

A fokhagymákra kevés olajat öntünk, alufóliába csomagoljuk őket és kb. 30 perc alatt puhára sütjük.



2.

A vöröshagymát felkockázzuk, majd mehet hozzá a puha fokhagyma és kevés olajon picit pirítjuk.



3.

Ezután levesszük a tűzről, hozzáadjuk a lisztet és összekeverjük.



4.

Felöntjük alaplével, hozzáadjuk a felkockázott krumplit és puhára főzzük.



5.

Ezalatt a kockázott kenyeret kevés olajon megpirítjuk.



6.

Ha megpuhultak a zöldségek, összeturmixoljuk majd mehet hozzá a tejszín. Sóval, borssal valamint ha szükséges, fokhagymaporral ízesítjük. Még pár percre kevergetjük amíg selymes állaga lesz.



7.

Pirított kenyérrel és petrezselyemmel tálaljuk.

