

Tökös-répás krémleves



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

25 dkg sült tök

4 dkg sárgarépa

1 dkg gyömbér reszelve

1 tk. rólt fahéj

100 ml tejszín

1 ek.méz

pirított tökmag

4-5 g vaj

Elkészítés

A nyers sült tököt és a sárgarépát kisebb kockákra vágom, és a vajon 3-4 percig megforgatom.

A gyömbért reszelem, hozzáteszem, összekavarom. Kb. 1 dl vizet öntök hozzá és fedő alatt párolom, majd

fedő nélkül kicsit sütöm.

Annyira engedem fel vízzel, hogy fűzésre alkalmas legyen. Készre főzöm, megszórom fahéjjal, összekavarom.

Utoljára öntöm fel tejszínnel és adom hozzá a mézet. Összeforgatom és fedő alatt hagyom kicsit hűlni.

Langyosan, botmixerrel készre készítem, és pirított tökmaggal tálalom.

Ez a mennyiség 2 személyre elegendő én egyedül megettem.

Jó étvágyat hozzá!