



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **20 perc**



Répási Eszter

FOKHAGYMAKRÉMLEVES

A fokhagyma aromájáért a benne található biológiailag aktív kéntartalmú vegyület felelős, mely antibakteriális, gomba- és vírusölő hatású anyag.

HOZZÁVALÓK

2 fej fokhagyma
1 ek vaj
900 ml szárnyas
alaplé

150 ml 8 %-os
főzőtejszín
150 g füstölt sajt
2 ek teljes kiőrlésű liszt
ízlés szerint só

(zöldfűszerekkel
helyettesíthető)
ízlés szerint Bors
ízlés szerint zsálya
ízlés szerint
szerecsendió

ízlés szerint vegamix

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

- 1 A fokhagymát megtisztítjuk és feldaraboljuk.
- 2 Egy lábasban felhevítjük a vajat.
- 3 Átfuttatjuk rajta a fokhagymát.
- 4 Meghintjük a liszttel.
- 5 Majd felöntjük az alaplével.
- 6 Fűszerezzük.
- 7 Megfőzzük.
- 8 Egy botmixer segítségével leturmixoljuk.
- 9 Visszatesszük a tűzre, és lassan hozzácsurgatjuk a tejszínt.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

