



Barna sörös hagymaleves



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

4 db nagy fej vöröshagyma
2 db lilahagyma
6 gerezd fokhagyma
250 ml főzőtejszín

0,5 dl olaj
0,5 l barna sör
0,5 l alap lé

1 kávéskanál só
1 kávéskanál kakukkfű
őrölt bors lehetőleg friss

Elkészítés:



1 A megtisztított hagymákat félbevágva kb. 3 mm-es szeletekre vágjuk.



2 Az apróra darabolt fokhagymát az olajon megpirítjuk. Ne használjunk fokhagymanyomót, mert így jobban kiadja az aromáját.



3 Rátesszük a vékony csíkokra vágott hagymákat és jó alaposan lepirítjuk, míg szép barna színű lesz. Ez kb. 15 percet jelent.



4 Ráöntjük a barna sört. Hozzáadjuk a fűszereket, sót, őrölt borsot, kakukkfűvet, és jó alaposan megpároljuk kb. 8-10 percig.



5 Felöntjük az alap lével, és azzal is összeforraljuk.



6 Hozzákeverjük a tejszínt, és nagyon óvatosan összemelegítjük. Ne engedjük felforni, mert a tejszín ki fog csapódni. A tálaláshoz grillezzük meg a sajttal megszórt kenyeret.



35 perc

A barna sörtől karakteres lesz a leves, melyet a tejszín tesz selymessé. Nagyon gyorsan elkészül, mely gyorsan el fog fogyni.