Sárgaborsó krémleves

- előkészület: 15 perc
- főzés: 60 perc

hozzávalók 6 főre

- 0,5 kg sárgaborsó
- 1 nagy fej hagyma
- 1 nagy szál sárgarépa
- 2 szál zellerzöld
- 2 tk só
- 1 tk őrölt bors
- 1 kk őrölt kömény
- 2 gerezd fokhagyma
- 1,5 dl tejszín

díszítéshez

- petrezselyem
- levesgyöngy

elkészítés

1. A sárgaborsót beáztatjuk, a hagymát apró kockára vágjuk, a répát megpucoljuk.
2. A sárgaborsót sós (kb 2-3 l) vízben feltesszük főni. Egy kis idő után habosodik, ezt szűrőkanállal leszedjük.Mikor már nem habosodik, belerakjuk az apró kockára vágott hagymát, a sárgarépát , a zellert, borsot, köményt.
3. Ha minden puhára főtt, botmixerrel átkeverjük (vagy turmixgépbe tesszük), majd visszaöntve a fazékba felöntjük a tejszínnel.
4. Összeforraljuk, besűrítjük, és ha szükséges sóval, borssal utánfűszerezzük.
5. Díszítésként petrezselyemmel, levesgyönggyel megszórjuk.