Póréhagyma krémleves

- előkészület: 10 perc
- főzés: 35 perc

hozzávalók 3 főre

- 2 nagyobb póréhagyma
- 1 salottahagyma
- 1 duci gerezd fokhagyma
- 1 nagyobb burgonya
- 600 ml zöldség alaplé
- 3-4 ek tejszín
- 40 g vaj
- 2 ek olívaolaj
- só, fehérbors
- metélőhagyma a tálaláshoz

elkészítés

1. A póréhagyma fehér részét karikákra vágjuk, a salottahagymát és a fokhagymát felaprítjuk. Egy lábasban összeolvasztjuk a vajat az olívaolajjal, beletesszük a hagymákat és fedő alatt, lassú tűzön 10-15 percig pároljuk.
2. Ezután hozzáöntjük a zöldség alaplevet, beletesszük a megpucolt és kisebb darabokra vágott burgonyát, felforraljuk, majd mérsékelt tűzön addig főzzük, míg a burgonya megpuhul. Botmixerrel vagy turmixgépben pépesítjük a levest. Végül hozzákeverjük a tejszínt, sóval és fehérborssal (nem feketét használtam a leves világos színe miatt!) ízesítjük, újra forraljuk. A metélőhagymát apróra vágjuk, a tányérra kiszedett levesre szórjuk.