Karfiolleves tárkonyosan

- előkészület: 20 perc
- főzés: 30 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 db közepes karfiol /nagyobb rózsákra szedve, enyhén ecetes vízven áztatva/
- 1 db nagobb sárgarépa /tisztítva, karikára vágva/
- 1 cikk zeller /tisztítva, egyben hagyva/
- 1 db kisebb fehérrépa /tisztítva, egyben hagyva/
- 2-3 ek rizs /megmosva/
- 1 csipet kakukkfű /szárított/
- 1 csipet zsálya /szárított/
- 1+3 csipet tárkony /szárított/
- 2-3 ek olaj /lehet olíva is/
- 1 ek liszt
- 3 ek tejföl
- ízlés szerint só
- bors
- szerecsendió, reszelve

elkészítés

1. Az olajban a karikázott répát dinszteljük, amíg az olaj szint nem kap.
2. Ha szint kapott, megszórjuk liszttel, és tovább pirítjuk, míg a nyersességét el nem veszti.
3. Felengedjük 1,5 -2 liter vizzel, és felforraljuk.
4. A felforralt levesbe tesszük a zellert, fehérrépát, a rizst, és a teatojásba rakott kakukkfüvet, zsályát, valamint a karfiolrózsákat.
5. A tejfölt egy kevés főzőlével simára keverjük.
6. A majdnem megfőtt levesbe szórjuk a többi tárkonyt, és behabarjuk a sima tejföllel.
7. Készre főzzük.