Bajor fokhagymakrém leves

- előkészület: 15 perc
- főzés: 20 perc

hozzávalók 4 főre

- 4-6 nagyobb gerezd fokhagyma
- 1 db, kb. arasznyi póréhagyma (vagy 1 csokor újhagyma)
- 1 csokor metélőhagyma
- 5 dkg vaj
- 2 l húsleves
- 2 púpozott ek liszt (én finomlisztet használtam, de lehet teljes kiőrlésű is!)
- 2-3 dl főzőtejszín
- só
- fehérbors

tálaláshoz

- sajtos pirítos

elkészítés

1. A fokhagymát megtisztítjuk, zúzzuk, és a vajon épp csak megfuttatjuk.
2. Hozzáadjuk a karikákra vágott póré-, vagy újhagymát, és együtt pirítjuk őket kb. 2-3 percig.
3. Felöntjük 2 liter húslevessel.
4. Fehérborssal ízesítjük, és ha szükséges, ezen a ponton megsózzuk, majd felforraljuk.
5. Mikor már forr, beleöntjük óvatosan, állandó kevergetés mellett a tejszínnel simára kevert lisztet.
6. Pár percig még forraljuk, majd el lehet zárni a gázt, készen is van.
7. Közvetlenül tálaláskor friss, sajtos pirítóst helyezünk a tányérokba, arra merjük rá a levest!
8. Végezetül meghintjük az apróra vágott metélőhagymával.