

Cheddarsajt-leves

Hozzávalók:

- 2 evőkanál vaj
- 1 fej vöröshagyma
- ½ piros kaliforniai paprika
- ½ zöld kaliforniai paprika
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 dkg liszt
- 2 dl húsleves alaplé
- 2 dl tejszín
- 2 dl tej
- 25 dkg cheddar sajt
- só,bors

Elkészítés:

A vajat felolvasztjuk egy edényben, majd hozzáadjuk a kockára vágott hagymát és az összezúzott fokhagymát, kb. 4-5 percig pároljuk. Közben apró kockákra vágott színes kaliforniai paprikát is adunk hozzá, fontos, hogy legyen zöld és piros, így fog jól mutatni a levesünk. Hozzáadunk 2 evőkanál lisztet, ezzel együtt 2 percig kevergetjük, majd felöntjük a húslevessel és így együtt 5 percig főzzük. Ezután hozzáadjuk a tejszínt és a tejet, és folyamatos kevergetés mellett összeforraljuk. A lereszelt cheddar sajtot fokozatosan hozzáadjuk, mindig megvárva, míg teljesen fel nem olvad. Sózzuk, borsozzuk, forrón tálaljuk.

Pirított kenyérkockákkal, néhány szál reszelt sajttal esetleg papikacsíkokkal dekorálva tálaljuk.

Jó étvágyat!

