

# Fokhagyma-krémleves

családi recepttár

## leves

### Hozzávalók:

5-7 ger. fokhagyma  
diónyi margarin  
1 ek. liszt  
2 db húsleveskocka  
1/4 liter főzőtejszín  
1 liter víz



### Elkészítés:

- ▶ Az összetört fokhagymát a margarinon épp-hogy kicsit megpirítjuk, majd a liszttel be-rántjuk.
- ▶ Hozzáöntünk 1 liter vizet, és beletesszük a húsleveskockákat.
- ▶ Miután felforrt, beleöntjük a főzőtejszín-t. (Ha esetleg a rántástól nem lett elég krém-szerű, akkor a tejszín-t egy kis liszttel össze-habarva is beletehetjük.)
- ▶ Ha újra felforrt, lehúzzuk a tűzről és a még esetleg benne maradt fokhagymadarabokat botmixerrel krémesre aprítjuk.
- ▶ Pirított zsemlekockával és reszelt sajttal tálaljuk.



A receptet beküldte: **Deák-Nákity Gabriella**