

PORTUGÁL PORCSIN LEVES

Hozzávalók

3 evk olaj
1 nagy db vöröshagyma
1 nagy db sárgarépa
4 gerezd fokhagyma
100 g kolbász
2 dl fehérbor
2 közepes db burgonya
3 l alaplé (vagy víz és alaplé keveréke, vagy csak víz ételízesítővel)
50 g rizs (2 maroknyi)
2 db babérlevél
½ kv fahéj (egy kis melegséget ad az ételnek)
porcsin ízlés szerint (kövér porcsin!)
1 fél citromból nyert citromlé
petrezselyemzöldje, vagy menta ízlés szerint



Elkészítési mód

1. A vörös. és fokhagymát dinszteljük meg olajjal.
2. Pár perc múlva adjuk hozzá a kolbászt, a sárgarépát és a fehérbort.
3. Főzzük egy kis ideig.
4. Adjuk hozzá az alaplét, aztán a rizst, burgonyát, a fahéjat és a babérlevelet is.
5. Ha alaposan megfőtt, akkor pépesítsük ízlés szerint.
6. Végül adjuk hozzá a vagdalt porcsint.
7. További 10 percig rotyogtassuk.
8. Tálaljuk citromlével és mentával, és egy szelet finom kenyérrrel.