

MELENGETŐ LEVES BABÉRLEVÉLLEL

(4 adag)

Hozzávalók

6 kis szem krumpli
1 kis fej vöröshagyma
2 babérlevél
2 liter víz
3 dl főzőtejszín
2 húsleveskocka
só, ízlés szerint
szerecsendió, ízlés szerint
őrölt fekete bors, ízlés szerint

A tálaláshoz

4 szelet bacon (vagy ízlés szerint több)



Elkészítési mód

1. A krumplit meghámozzuk és kockára vágjuk.
2. Feltesszük főni a sóval, borssal, a leveskockával, babérlevéllel, az egészben hagyott hagymával és a vízzel. (A víz jól el kell, hogy lepjen mindent.)
3. Ha megpuhult a krumpli, vegyük ki a babérlevelet és a hagymát.
4. A krumplit botmixerrel pépesítsük.
5. Adjuk hozzá a tejszínt, ízesítsük szerecsendióval.
6. Újraforrásig főzzük, és máris tálalható!
7. Tálaláskor apróra vágott, pirított baconnel megszórjuk. Egy szelet finom kenyeret is kínálhatunk hozzá.