

Medvehagyma krémleves

Medvehagyma krémleves - gyors, krémes és egyszerű tavaszi leves recept.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 2

Leves

HOZZÁVALÓK

1 fél fej vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
280 g burgonya
Kb. 30 g medvehagyma
500 ml alaplé
100 ml tejszín
Só
Bors

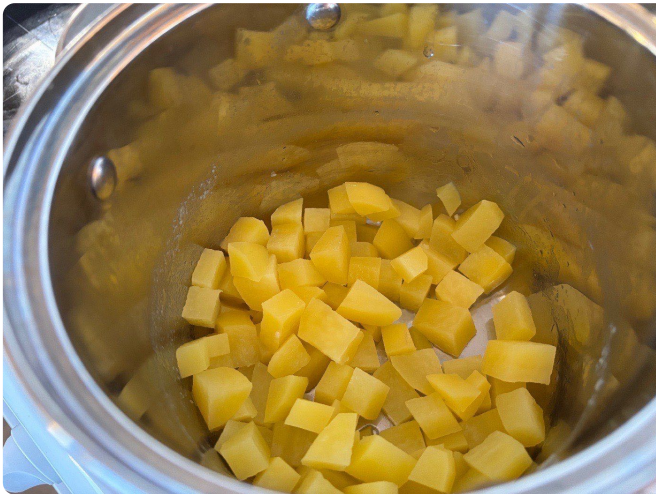
ELKÉSZÍTÉS

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.04.07

1.

A hagymákat megpirítottam, majd mehet rá a krumpli. Felengedjük az alaplével és puhára főzzük.



2.

Ha megpuhult a krumpli, mehet rá a medvehagyma és még pár percre főzzük.



3.

A levest leturmixoltam és hozzáadtam a tejszínt. Pár percre még főztem, majd sóztam, borsoztam.



4.

Jó étvágyat!

