



ALMÁS SÜTŐTÖK KREMLEVES CROUTON-NAL

Gourmet baba
receptkártya



MI KELL HOZZÁ?

- 1 egész sütőtök
- 1 db alma
- 1 db burgonya
- Só
- Bors
- 1 l alaplé
- 200 ml (növényi)tejszín
- Bacon kocka
- Kenyér
- 100 gr (növényi) margarin
- 1 gerezd fokhagyma

CSINÁLJUK MEG!

A sütőtököt süssük meg kb. 30 perc alatt, 180 fokban, míg egy kicsit meg nem pörzsölődik a teteje.

Az alaplébe tegyük bele a megsült tököt a meghámozott almát és burgonyát, főzzük össze a hozzávalókat. Ízesítsük be a fűszerekkel.

Amíg megfő készítsük el a Croution-t. A kenyeret héja nélkül vágjuk egyforma kockára. Olvasszuk fel a vaját és tegyük bele a fokhagymát. Végül tegyük bele a kenyérkockákat, pirítsuk aranyárgára.

Adjuk hozzá a tejszínt, és várjuk meg amíg felforr. Forrástól számítva kb. 5 percig főzzük még.

Ropogós baconnel (felnőtteknek hántolt napraforgóval és tökmaggal) tálaljuk!



ELŐKÉSZÍTÉS : 15 PERC
SÜTÉSI IDŐ: 45 PERC

