



- ✓ ipari konyhák tervezése
- ✓ teljes körű kivitelezés
- ✓ szervíz és karbantartás
- ✓ tanácsadás
- ✓ professzionális gépek

Magyar borleves – ünnepi, krémes változat

Alapadatok

Adag: 4–6 fő

Elkészítési idő: kb. 30 perc

Nehézség: közepes

Hozzávalók

750 ml száraz fehérbor (olaszrizling, furmint vagy hárslevelű)

250 ml víz

100 g kristálycukor

1 db bio citrom héja

1 db fahéjrúd

4–5 db szegfűszeg

3 db tojássárgája

200 ml habtejszín

Tálaláshoz

Pirított kalácskocka vagy piskótakocka

Opcionálisan: mazsola

Elkészítés

A bort, a vizet, a cukrot, a citromhéjat és a fűszereket egy lábasban lassan felforraljuk, majd 10–15 percig gyöngyözve főzzük. A tojássárgákat simára keverjük a tejszínnel. A forró borból egy merőkanálnyit a tojásos keverékhez adunk, folyamatos keverés mellett, majd az egészet visszaöntjük a leveshez. Alacsony hőfokon melegítjük tovább, forralni tilos, amíg a leves selyemesen besűrűsödik.

Tálalás

Melegen, mélytányérban tálaljuk. Pirított kalácskockával vagy piskótával megszórva kínáljuk. Ünnepi porcelánban különösen elegáns.