

## Édesburgonya-krémleves

Kitűnő, ízletes téli krémleves készíthető édesburgonyából, amelynek a zellerszár, a háromféle hagyma ad különleges aromát. Az ízhatást fahéj és szerecsendió hozzáadásával fokozzuk.



### Hozzávalók 4 személyre:

2 teáskanál vaj  
 Egy közepes fej vöröshagyma  
 2 zellerszár  
 1 közepes méretű póré  
 1 gerezd fokhagyma  
 2 nagyobb narancssárga színű édesburgonya  
 1/2 liter csirkehúslé (leveskockából is jó)  
 1 szál fahéj  
 1/4 teáskanál őrölt szerecsendió  
 1 dl főzőtejszín  
 2 dl tej  
 Ízlés szerint só és őrölt bors

### Elkészítés:

A vöröshagymát vágjuk kockára, a póré és a zellerszárat szeleteljük karikákra, a fokhagymát pedig zúzzuk meg. Az édesburgonyát hámozzuk meg, és vágjuk 2 cm-es kockákra.

Mérsékelt lángon melegítsük föl a vajat egy vastag aljú nagyobb fazékban. Adjuk hozzá a vöröshagymát, és kevés sóval 3-4 percig pároljuk, hogy elengedje a levét. Ezután adjuk hozzá a felkarikázott zellerszárat és póré, majd újabb 5 percig pároljuk fedő alatt, egészen addig, amíg meg nem puhul. Végül adjuk hozzá a zúzott fokhagymagerezdet, és még egy percig pároljuk.

Adjuk hozzá a felkockázott édesburgonyát, és öntsük föl a húslével, majd tegyük bele a fahéjat és a szerecsendőt. Kissé magasabb hőmérsékleten főzzük meg az édesburgonyát, egészen addig, amíg villával szét tudjuk nyomni (kb. 20 perc).

Vegyük ki a fahéjat, és botmixerrel pépesítsük össze a levest. Adjuk hozzá a tejszínt és a tejet, majd közepes lángon melegítsük (ne forraljuk!) az egészet össze. Végül ízlés szerint sózzuk és borsozzuk a levest. Tálalásnál szórjuk meg a tetejét frissen őrölt színes borssal és csurgassunk rá egy kevés tejszínt. Friss zellerlevéllel díszíthetjük. Píritóssal forrón fogyasszuk.

Jó étvágyat!

