

Indiai burgonya-krém leves

Hozzávalók: 40 dkg tisztán mért burgonya
2 dl joghurt
1 púpos kanál curry por
1 k.k fokhagymakrém
1 csapott e.k vegeta, csipet cukor
1 csokor petrezselyemzöld
késhegynyi őrölt koriander mag
zöld koriander



Elkészítési mód:

A meghámozott, kis darabokra vágott burgonyát fazékba rakjuk, ráöntünk 8 dl vizet és a fokhagymakrémmel, a vegetával, a curryporral és a korianderrel fűszerezzük. Puhára főzöm, majd kihűlése után pépesre turmixóloom. Hozzáadjuk a joghurtot és a finomra metélt zöldfűszereket, és még egyszer összekeverve, a fazékba visszaöntjük. Felforralva néhány percig főzzük, csészében forrón tálaljuk zöld korianderrel megszórva .

Elkészítés ideje kb. 45 perc

Javaslat: Fokhagymás pirítóssal fenséges!!!!

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC