



## Recept percek

### Őszi recept: krémes sütőtökrémleves



Hozzávalók (4 adag):

- 1 közepes sütőtök (kb. 1 kg)
  - 1 fej vöröshagyma
  - 2 gerezd fokhagyma
  - 1 közepes burgonya
  - 1 evőkanál olívaolaj
  - 1 liter zöldségalaplé
- 1 dl főzőtejszín (elhagyható, ha könnyebb verziót szeretnél)
  - só, bors, szerecsendió ízlés szerint

Elkészítés:

1. A sütőtököt hámozd meg, magozd ki, és vágd kockákra.
2. Az apróra vágott hagymát és fokhagymát olívaolajon párold üvegesre.
3. Add hozzá a kockára vágott sütőtököt és a burgonyát, majd öntsd fel az alaplével.
4. Főzd kb. 20 percig, amíg a zöldségek megpuhulnak.

5. Botmixerrel pürésítsd, ízesítsd sóval, borssal, szerecsendióval, majd keverd hozzá a tejszínt.

6. Forrón tálald, pirított tökmaggal vagy ropogós kenyérrel.

Ez a **krémes sütőtökrémleves** igazi őszi ízvilágot hoz a konyhába, és garantáltan átmelegít a hidegebb napokon. 🍂🍷

