

Salátaleves hungarikum gyulai kolbásszal

Hozzávalók:

- 1 fej fejes saláta
- 10 dkg füstölt szalonna
- 10 dkg szeletelt hungarikum gyulai kolbász
- 10 dkg vöröshagyma
- 4 dkg fokhagyma
- 2 dl tejföl
- 5 dkg finomliszt
- só, őrölt fekete bors, kristálycukor, étolaj

Elkészítése:

A füstölt szalonnát feldaraboljuk és kiolvasztjuk, a zsírában megfonnyasztjuk a finomra vágott vöröshagymát, majd behelyezzük a tépett fejes salátát.

Hozzáadjuk a zúzott fokhagymát, tovább dinszteljük, sóval, borssal, cukorral ízesítjük, majd vízzel felengedjük.

Tejfölös habarással besűrítjük.

A hungarikum gyulai kolbászt külön serpenyőben felhevített olajon megsütjük, tálaláskor a salátaleves tetejére helyezzük.

Séfünk tippje: A salátalevest sült sonkával is készíthetjük.