

## Stájer tökmagolaj leves



**Előétel**

Receptforma



**60 Percek**

Elkészítés



**Könnyű**

Nehézség



### Hozzávalók 6 személyre

1 db hagyma  
40 dkg vaj  
500 g étkezési tök  
¾ L víz  
Só, kömény fokhagyma, zöld fűszerek,  
50 ml főzõtejszín  
Védett stájer tökmagolaj

### Elkészítés

A hagymát apróra vágni és vajban olvasztani. A kockára vágott tököt hozzáadni és röviden megpirítani. Ez követõen vízzel feltölteni, a fűszereket és a finomra vágott fokhagymát hozzáadni, és alacsony lángon főzni, amíg a gyümölcs hús megpuhul. A főzési idõ végén a finomra vágott zöld fűszereket hozzáadni, mindezt botmixerrel finom pürére keverni, ezután főzõtejszínnel finomítani és még egyszer röviden felhabosítani.  
A levest tányérba tenni, és lezárólag 1-2 evõkanál védett stájer tökmagolajjal locsoljuk.

**Szerzõ megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches  
Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**