



Jahni László-Kistücsök étterem

Balatoni ételek új felfogásban

Kovászos uborka leves

Hozzávalók egy főre:

- kovászos uborka 50 g
- friss uborka 15 g
- zöldség alaplé 1.5 dl
- kovászos uborka leve 0.5 dl
- friss petrezselyem zöld, kapor, olíva olaj, só, bors, basic texture

Elkészítés:

2/3 rész kovászolt uborka, 1/3 rész friss uborka, zöldség alaplé 2/3 rész, kovászos uborka leve 1/3 rész, friss petrezselyem zöld, kapor, olíva olaj, kevés só, ha szükséges, cukor, bors, emulgáló anyag: basic texture (esetleg xantan). Az uborkákat a folyadékokkal előző nap durvára turmixoljuk. Szervízre készítjük frissen, erős turmix géppel krémesre mixeljük a maradék hozzávalókkal.