

# TEJSZÍNES SÜTŐTÖKKRÉMLEVES TÖKMAGOLAJJAL

## Hozzávalók:

30 dkg sütőtök (pucolva, kockázva),  
□1 leveskocka,  
10 dkg vaj,  
2 dl tejszín,  
□1 dl narancslé (ez elhagyható),  
kakukkfű,  
ételízesítő,  
bors,  
őrölt szerecsendió,  
tökmag,  
tökmagolaj.

## Elkészítés:

A tököt a vajon megpároljuk, majd hozzáadjuk a leveskockát. Felöntjük 2 dl vízzel, majd addig pároljuk, amíg szétesik. Ekkor botmixerrel pürésítjük, hozzáadjuk □a narancslevet, a fűszereket, majd a tejszínt. Felöntjük annyi vízzel, hogy kb. 8 dl levest kapjunk. Forrón tálaljuk pirított tökmaggal és tökmagolajjal.

Forrás: [mindmegette.hu](http://mindmegette.hu)