



Крем супа с целина и олио от трюфели

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Корен от целина
1	Лук
200 g	Картофи
3 с.л.	Олио с трюфели
1 L	Зеленчуков бульон
100 ml	Бяло вино
200 ml	Бита сметана
500 ml	Мляко
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Обелете и нарежете лука на ситно. Обелете и нарежете целината и картофите на кубчета. Сотирайте лука в тиган и добавете целината и картофите, след като лука стане полупрозрачен, и опържете всичко за кратко.
- 2 Деглазирайте тигана с бяло вино и добавете бульона. Посолете на вкус и оставете да къкри около 20 минути.
- 3 Когато зеленчуците омекнат, пюрирайте всичко с пасатор. Изсипете битата сметана и млякото и овкусете с олиото с трюфели, щипка индийско орехче и малко черен пипер.
- 4 Идеи за топинг: Лъжичка заквасена смета или крем фреш (Crème fraîche), печени орехи и пресни билки – поръсете отгоре и сервирайте!

