



Суп с нутом, цветной капустой и петрушкой

🕒 20–30 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

0.5	Цветная капуста
50 мл	Сливки
300 мл	Прозрачный овощной бульон
250 г	Предварительно приготовленный нут
0.5	Пучок свежей петрушки
4 ст. л.	Белое вино
2 ст. л.	Растительное масло
0.5 ч. л.	♦
0.5 ч. л.	♦ Куркума молотая
0.5 ч. л.	♦ Имбирь молотый
0.5 ч. л.	♦ Корица молотая
0.5 ч. л.	♦ Чеснок измельченный

- 1 Доведите воду до кипения в сковороде.
- 2 Крупно порубите цветную капусту и готовьте ее, пока она не станет мягкой. Слейте жидкость и поместите в чашу миксера вместе со сливками, овощным бульоном, 150 г нута, половиной петрушки и белым вином. Тщательно перемешайте.
- 3 Налейте жидкость в сковороду, нагрейте и добавьте специи по вкусу. Тушите на медленном огне в течение 10 минут.
- 4 Разогрейте масло в сковороде и обжарьте оставшийся нут до золотистой корочки. Выложите на тарелку, накрытую бумажным полотенцем, и дайте остыть.
- 5 Подавайте этот ароматный суп с измельченной петрушкой и хрустящим нутом.

