



Крем супа от целина, ябълки и канела

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 глава	Целина, обелена
750 ml	Ябълков сок, естествено мътен
250 ml	Пълномаслена сметана
1 бр.	Лук, обелен
125 ml	Бяло вино
1 ч.л.	♦ Канела на прах
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
1 връзка	Пресен магданоз

- 1 Нарежете целината и лука на кубчета. Сотирайте ги в масло на тиган и добавете бялото вино, след което редуцирайте.
- 2 Поръсете с канела и добавете ябълков сок и пълномаслена сметана. Оставете да ври, докато целината омекне добре.
- 3 Пасирайте с ръчен блендер и прецедете.
- 4 Преди да сервирате, подправете на вкус със сол и черен пипер и поръсете с нарязан пресен магданоз.

СЪВЕТ: Гарнирайте супата с олио от билки и запържени стръкове целина като специален топинг.

