



Крем супа от целина, ябълки и канела

🕒 45–60 Минути 

Подготвка

- Нарежете целината и лука на кубчета. Сомираите ги в масло на тиган и добавете бялото вино, след което редуцирайте.
- Поръсете с канела и добавете ябълков сок и пълномаслена сметана. Оставете да ври, докато целината омекне добре.
- Пасираайте с ръчен блендер и прецедете.
- Преци га сервираме, подправете на вкус със сол и черен пипер и поръсете с нарязан пресен магданоз.

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

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 |

