

Крем-суп с сельдереем, яблочным соком и корицей

45—60 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте сельдерей и лук кубиками. Растопите в кастрюле сливочное масло и добавьте белое вино, затем убавьте огонь.
2. Посыпьте корицей и добавьте яблочный сок и густые сливки. Обжарьте, пока сельдерей не станет очень мягким.
3. Пюрируйте с помощью ручного блендера, а затем пропустите смесь через сито.
4. Перед подачей приправьте солью и перцем и посыпьте измельченной свежей петрушкой.

ПОДСКАЗКА: Украсьте суп зелеными травами и жареными палочками сельдерея.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Очищенный корень сельдерея
750 мл	Яблочный сок с мякотью
250 мл	Жирные сливки
1 шт.	Очищенный лук
125 мл	Белое вино
1 ч. л.	Корица молотая
1 Щепотка	Соль морская
1 Щепотка	Перец черный горошек
1	Пучок свежей петрушки