



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 сельдерей.

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 шт.	Очищенный корень сельдерей
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

