

Чесночный суп с хрустящими багетом

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте растительное масло в сотейнике. Лук очистите и мелко нарежьте. Раздавите зубчики чеснока. Выложите все в масло, добавьте муку и поджаривайте, помешивая венчиком.
2. Добавьте говяжий бульон, постоянно помешивая, а затем выложите заранее приготовленную сметану и взбитые сливки. Хорошо перемешайте.
3. Добавьте соль и перец, дайте всему покипеть 10 минут.
4. Приготовьте запеченные ломтики хлеба. Нагрейте масло в сковороде и обжарьте в нем зеленый лук, нарезанный колечками. Натрите сыр, смешайте его с обжаренным зеленым луком, сметаной и специями. Распределите массу по ломтикам багета и запекайте в духовке при 180°C до румяной корочки.
5. Измельчите готовый суп блендером и при необходимости добавьте еще соль и перец. Подавайте суп со свежим зеленым луком и ломтиками хлеба, украсьте свежим кресс-салатом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

3 ст. л.	Растительное масло
1 шт.	Белый лук
2 ст. л.	Мука
125 г	Сметана
20 мл	Говяжий бульон
6 зубчиков	Чеснок
Щепотка	Перец черный молотый
Щепотка	Соль морская
1 пучок	Зеленый лук

Для хлеба

8 ломтиков	Багет
1 ст. л.	Масло сливочное
100 г	Сыр (легкоплавкий)
125 мл	Сметана
1 ч. л.	Петрушка измельченная
1 ч. л.	Розмарин нарезанный
1 стакан	Кресс-салат
200 г	Зеленый лук