



# Чесночный суп с хрустящими багетом

⌚ 30—40 Мин. 

## Способ приготовления

### 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

- 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!

