



Чеснова крем супа с ароматни филийки

⌚ 30—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За супата

3 с.л.	Растително олио
1 глава	Лук
2 с.л.	Пшенично брашно
125 g	Сгъте fraiche (или заквасена сметана)
250 ml	Телешки бульон
200 ml	Готварска сметана
6 скилидки	Чесън
Шепа	Див лук, перца
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За филийките

8 филийки	Багета
1 с.л.	Масло
100 g	Кашкавал
125 ml	Заквасена сметана
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.ч.	Кресон
200 g	Зелен лук

- 1 Обелете лука и скилидките чесън. Нарежете лука на ситно и пресовайте чесъна. Загрейте олиото на тиган и сгответе лука и чесъна на слаб огън.
- 2 Добавете брашното и разбърквайте постоянно, докато се сгъсти в соковете от зеленчуците. Изсипете бульона, сгъте fraiche и сметаната и разбъркайте добре. Овкусете със сол и пипер и оставете да къкри 10 минути.
- 3 През това време пригответе хляба. Разтопете маслото на тиган и опържете зеления лук в него, нарязан на кръгчета. Рендосайте кашкавала и разбъркайте със зеления лук, заквасената сметана и подправките в купа. Намажете филийките със сместа и опечете на фурна на 180°C, докато се получи златиста коричка.
- 4 Пасирайте супата с ръчен пасатор и добавете сол и пипер, ако е нужно.
- 5 Сервирайте супата, поръсете пресен кресон и поднесете с филийките.

