



Златна супа с пащърнак и шам фъстък

⌚ 45–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1	Пащърнак (приблизително 250 g)
1	Картоф
250 ml	Бита сметана
400 ml	Зеленчуков бульон
1	Лук
1 ч.л.	Масло
100 g	Панчета на кубчета
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1½ с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
½ ч.л.	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	Шам фъстък

- 1 Обелете и нарежете на кубчета пащърнака и картофите. Нарежете на ситно и лука.
- 2 Разтопете маслото в тиган и задушете нарязания на кубчета лук. След това добавете пащърнака и картофите и подправете с щипка сол и пипер Kotányi. Добавете 1 ч.л. чесън на гранули на Kotányi и задушете за около 5 минути при често разбъркване.
- 3 Използвайте зеленчуковия бульон, за да деглазирате всичко, покрийте с капак и оставете да къкри за 25 минути. Зеленчуците трябва да са меки, когато се сготвят, тъй като това означава, че след това могат да се пасират до гладка смес.
- 4 Овкусете с куркумата, джинджифила, канелата и щипка индийско орехче Kotányi, добавете и сметаната за готвене. Блендирайте всичко до хомогенност и подправете със сол и черен пипер отново на вкус.
- 5 Поръсете супата с натрошен шам фъстък и пържена панчета на кубчета за страхотен топинг!

