



# Крем супа с хрян

⌚ 45–60 Минути 

## Подготовка

- 1 Нарежете лука и чесъна на ситно и ги сотирайте на тиган в масло. След това деглазирайте с бяло вино. Изсипете и зеленчуковия бульон.
- 2 Обелете картофите и ги нарежете на малки кубчета. Добавете към супата и позволете да заври. Оставете да къкри около 20 минути на умерен огън.
- 3 През това време пригответе крутоните. Нарежете филийките хляб на кубчета. Загрейте маслото на тиган и добавете чесън на гранули. Запечете кубчетата хляб докато станат хрупкави.
- 4 Опържете лентичките бекон и ги оставете върху кухненска хартия, за да поеме мазнината.
- 5 След като изминат 20-те минути махнете супата от котлона и добавете заквасената сметана и хряна. Овкусете със сол и пипер и пасирайте.
- 6 Сервирайте с поръсен див лук, крутони и бекон.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 L	Зеленчуков бульон
1 бр.	Кромид лук
1 скилидка	Чесън
2 с.л.	Бяло вино
125 ml	Заквасена сметана
1 ч.л.	Масло
5 ч.л.	Настързан хрян
2 бр.	Големи картофи
4 лентички	Бекон
	♦ Див лук, зелени перца
½ ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

### За крутоните

4 филийки	Черен хляб
1 с.л.	Масло
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули

