



Картофена крем супа с див чесън

⌚ 40–50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Лук шалот
3 с.л.	Масло
150 ml	Бяло вино
800 ml	Зеленчуков бульон
400 g	Картофи
150 ml	Сметана за готвене
120 g	Див чесън, свеж
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Морска сол

За топинг

4 с.л.	Черен хляб, нарязан на кубчета
1 с.л.	Масло
4 с.л.	Заквасена сметана
	Див чесън

- 1 Обелете и нарежете лука шалот на ситно. Разтопете маслото на тиган и сотирайте лука. Деглазирайте с виното и оставете да къкри на умерен котлон за около 8 минути, за да изври алкохола.
- 2 След това добавете зеленчуковия бульон и овкусете със сол и пипер на вкус. Оставете да кипне.
- 3 Обелете и нарежете картофите на малки кубчета. Добавете към бульона и гответе, докато омекнат – около 25 минути.
- 4 През това време запечете кубчетата черен хляб в маслото на тиган.
- 5 Измийте малко див чесън и нарежете на ситно. Добавете към супата. Изсипете сметаната в последните 3 минути от готвенето в супата и бъркайте постоянно.
- 6 Пасирайте супата и овкусете със сол и пипер, ако е необходимо. Добавете и щипка индийско орехче. Сервирайте с крутоните, заквасена сметана и малко ситно нарязан пресен див чесън.

