



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

60 g	Масло
1 бр.	Кромид лук
150 g	Праз
200 g	Картофи
900 ml	Зеленчуков бульон
2 бр.	Круши
1 бр.	Сирене Бри
2 с.л.	Мед
1 с.л.	♦ Мащерка, ронена
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

Картофена крем супа с праз и карамелизирани круши

⌚ 25–30 Минути



Подготовка

- 1 Нарежете лука на ситно. Разполовете праса по дължина и нарежете на тънки лентички. Измийте и обелете картофите. Нарежете ги на кубчета.
- 2 Загрейте маслото в тенджера и опържете лука. Добавете картофите и праса. Гответе около 5 минути. Деглазирайте с бульона и добавете подправките. Оставете супата да се готви под капак за 15 минути или докато омекнат картофите.
- 3 Пасирайте супата с ръчен пасатор и върнете на котлона за още 5 минути, разбърквайки често.
- 4 През това време нарежете крушата на тънки резенчета. Разтопете малко масло с меда на тиган и карамелизирайте резенчетата круша за 5-10 минути. Сложете сиренето Бри в огнеупорна купичка с подобен размер и загрейте във фурната, за да се разтопи – около 5-7 минути на 180°C предварително загрята фурна.
- 5 Сервирайте супата с по резенче круша. Насладете ѝ се с разтопеното сирене Бри и препечени филийки хляб.

