



Суна с пенливо вино Просеко

⌚ 45–60 Минути   

Подготвка

- 1 Обелете лука и измийте зеленчуците. Нарежете лука и кореноподните зеленчуци на кубчета, а доматите на малки парченца.
- 2 Загрейте малко зехтин на тиган и добавете лука. Малко по-късно сложете и зеленчуците, и ги сомирайте за крамко. Изсипете пилешкия бульон и овкусете с дафинов лист, карамфил, черен пипер, сол и сос Уорчестър. След като заври сместа добавете 1 L Вода, намалете котлона и оставете да къкри около 30 минути.
- 3 Прецедете полуучилия се бульон и изсипете 1 L от него в тенджера. Добавете 200 ml бита сметана и 300 ml Просеко и позволете да заври. Оставете да къкри 5 минути на слаб огън.
- 4 Разбийте останалите 200 ml сметана, добавете жълтъка и овкусете със сол и пипер. Разбъркайте хубаво и оставете в хладилника.
- 5 Пригответе пържен магданоз като загреете слънчогледово олио и помопоните връзката магданоз за около 1 минута. Оставете върху хартиена салфетка да се отцепи мащината.
- 6 Загрейте супата с останалото Просеко и пасирайте с ръчен блендер, ако е необходимо.
- 7 Сервирайте в малки купички и добавете по 1 ч.л. от крема с жълтък и бита сметана. Гарнирайте с пържен магданоз.

Съставки за 12 Порции

◆ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
2 бр.	Кореноподни зеленчуци (напр. моркови и пашърнак)
2 бр.	Домати, средно-големи
2 с.л.	Зехтин
1 бр.	◆ Дафинови листа, цели
2 бр.	◆ Карамфил, цял
1 ч.л.	◆ Черен пипер, млян
Щипка	◆ Морска сол
1 ч.л.	Сос Уорчестър
400 ml	Бита сметана, неподсладена
400 ml	Просеко, пенливо вино
1 бр.	Жълтък
500 ml	Пилешки бульон
500 ml	Слънчогледово олио
Връзка	Магданоз

