



Супа с пенливо вино Просеко

⌚ 45—60 Минути 

Подготовка

Съставки за 12 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
2 бр.	Кореноплодни зеленчуци (напр. моркови и пащърнак)
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, непосладена
400 ml	Просеко, пенливо вино
1 бр.	Жълтък
500 ml	Пилешки бульон
500 ml	Слънчогледово олио
Връзка	Магданоз

- Обелете лука и измийте зеленчуците. Нарежете лука и кореноплодните зеленчуци на кубчета, а доматиите на малки парченца.
- Загрейте малко зехтин на тиган и добавете лука. Малко по-късно сложете и зеленчуците, и ги сотирайте за кратко. 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.
- Прецедете получените се бульон и изсипете 1 L от него в тенджерата. Добавете 200 ml бита сметана и 300 ml Просеко и позволете да заври. Оставете да къкри 5 минути на слаб огън.
- Разбийте останалите 200 ml сметана, добавете жълтъка и овкусете със сол и пипер. Разбъркайте хубаво и оставете в хладилника.
- Пригответе пържен магданоз като загреете слънчогледовото олио и потопите връзката магданоз за около 1 минута. Оставете върху хартиена салфетка да се отцеди мазнината.
- Загрейте супата с останалото Просеко и пасирайте с ръчен блендер, ако е необходимо.
- Сервирайте в малки купички и добавете по 1 ч.л. от крема с жълтък и бита сметана. Гарнирайте с пържен магданоз.

