



Шафранова супа с миди Сен Жак

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 ч.л.	Масло
1 бр.	Кромид лук
150 g	Картофи
500 ml	Рибен бульон
150 ml	Вермут
300 ml	Готварска сметана
1 опаковка	♦ Шафран, нишки
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 ч.ч.	Пресен копър
4 бр.	Миди Сен Жак
1 с.л.	Масло

- 1 Сварете картофите в подсолена вода. След това ги обелете и нарежете на малки кубчета.
- 2 През това време обелете лука и го нарежете на ситно.
- 3 Загрейте 1 с.л. масло на тиган и сотирайте лука. Добавете картофите и също сотирайте. Изсипете вермута и оставете да къкри.
- 4 Добавете сметаната и бульона. Увеличете котлона докато заври, след това го намалете и овкусете с шафран, сол и пипер. Оставете да къкри около 25 минути.
- 5 Пригответе мидите – загрейте 1 с.л. масло на тиган, овкусете мидите със сол и пипер и ги опържете по 2 минути на страна.
- 6 Пюрирайте супата. Сервирайте със стръкчета пресен копър и по една мида на порция.

