



Supă cremă cu usturoi

🕒 30—45 Min. 

Pregătire

- 1 În prima etapă se încinge uleiul se adauga ceapa tocata marunt și căței de usturoi presati. Adăugați făina și prăjiți.
- 2 Se adaugă supa amestecand continuu. Se adaugă apoi crema de brânză și smântâna și se amestecă bine.
- 3 Asezonați cu sare și piper. Lăsați totul să fiarbă timp de 10 minute.
- 4 Între timp se pot pregăti feliile de pâine gratinată. Pentru aceasta, se topește untul într-o tigaie, apoi se adaugă inelele de ceapă. Răzuiți brânza.
- 5 Amestecați brânza cu ceapa verde, smântâna și condimentele. Apoi întindeți amestecul pe feliile de baghetă și coaceți la cuptor, la 180° până se rumenesc.
- 6 Se pasează fin supa cu un blender și se condimentează din nou cu sare și piper dacă este necesar.
- 7 Serviți supa, cu ceapă proaspătă și feliile de pâine. Rafinați cu creson proaspăt.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru supă:

3 linguri	Ulei vegetal
1 bucată	Ceapă albă
2 linguri	Făină
125 grame	Cremă de brânză
250 ml	Supă de vită
200 ml	Smântână pentru gătit
6 căței	Usturoi
1 vârf	♦ Piper negru boabe
1 vârf	♦ Sare de mare iodată
1 legătură	Ceapă verde

Pentru pâinea gratinată:

8 felii	Pâine baghetă
1 lingură	Unt
100 grame	Brânză
125 ml	Smântână
1 ligura	♦ Pătrunjel mărunțit
1 lingură	♦ Rozmarin măcinat
1 cană	Creson proaspăt
200 grame	Ceapă verde, taiată inele

