

Supă cremă cu usturoi

30—45 Min.

Pregătire

1. În prima etapă se încinge uleiul se adauga ceapa tocata marunt și cățeii 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 cătei	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