



Supă cremă cu usturoi

⌚ 30–45 Min. 🍲 🍲 🍲

Pregătire

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

Ingrediente 4 Portii

◆ = 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 | ◆ Păstrav mărunțit |
| 1 lingură | ◆ Rozmarin măcinat |
| 1 cană | Creson proaspăt |
| 200 grame | Ceapă verde, tăiată în bucăți |

