

Supă cremă de țelină, măr și scorțișoară

45—60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1 Bucăți	Bulb de țelină, decojit
750 ml	Suc de mere, tulbure natural
250 ml	Smântână grasă
1 Bucăți	Ceapă, decojită
125 ml	Vin alb
1 Linguriță	Scorțișoară măcinată
1 vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 vârf de cuțit	Piper negru boabe
1	Legătură de pătrunjel proaspăt

Pregătire

1. Taie țelina și ceapa în cuburi. Prăjește-le pe ambele într-o tigaie, adaugă vinul alb și lasă-le să scadă puțin.
2. Presară scorțișoară și adaugă suc de mere și smântână grasă. Lasă să fiarbă până când țelina este foarte moale.
3. Pasează cu un mixer de mână și strecoară printr-o sită.
4. Înainte de a servi, asezonează cu sare și piper și presară pătrunjel proaspăt tocat.

SUGESTIE: Decorează supa cu ulei de plante aromatice verzi și tije de țelină prăjite ca topping special.