



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

Supă cremă de țelină, măr și scorțișoară

⌚ 45—60 Min. ♡ ♡ ♡

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.

