



Supă cremă de usturoi

🕒 40–50 Min. 🍴🍴🍴

Pregătire

- 1 Ceapa se taie în cuburi fine, mici. Se topește untul într-o tigaie și se prăjește ceapa până devine translucidă. Se adaugă vinul alb și se lasă la fiert, la foc mediu timp de aproximativ opt minute, până se absoarbe aproape complet.
- 2 Se adaugă supa de legume și se azonează cu un vârf de sare și piper mozaic. Între timp, se curăță și se taie cartofii. Se adaugă în supă împreună cu smântâna și se gătește timp de aproximativ 25 de minute.
- 3 Între timp, cuburile de pâine pot fi prăjite în unt. Se spală bine usturoiul verde, se taie bucăți și se adaugă în supă.
- 4 După finalizarea timpului de gătit, se amestecă supa fin cu un blender de mână și se azonează cu sare, piper și un vârf de nucșoară măcinată. Se garnisește supa cu smântână, crutoane și usturoi verde.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

4 buc	Ceapă galbenă
3 linguri	Unt
150 ml	Vin alb
800 ml	Supă de legume
400 g	Cartofi
150 ml	Smântână pentru gătit
1 legătură	Usturoi verde
	♦ Piper mozaic boabe
	♦ Sare de mare iodată
	♦ Nucșoară măcinată

Pentru topping:

4 linguri	Pâine brună cubulețe
4 linguri	Unt
4 linguri	Smântână

