



# 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 fier, la foc mediu timp de aproximativ opt minute, până se absoarbe aproape complet.
- 2 Se adaugă supa de legume și se asezonează cu un vârf de sare și piper mozaic. Între timp, se curăță și se taie cartofii. Se adăugă în supă împreună cu smântână și se gătește timp de aproximativ 25 de minute.
- 3 Între timp, cuburile de pâine pot fi prăjite în unt. Se spălă bine usturoiul verde, se taie bucăți și se adăugă în supă.
- 4 După finalizarea timpului de gătire, se amestecă supa fin cu un blender de mână și se asezonează cu sare, piper și un vârf de nucșoară măcinată. Se garnișește supa cu smântână, crutoane și usturoi verde.

## Ingrediente 4 Portii

◆ = 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

