

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 asezonează cu un vârf de sare și piper mozaic. Între timp, se curăță și se taie cartofii. Se adăugă 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 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 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	Smântînă