

Supă cu scoici Saint Jacques și șofran

— Min.

Pregătire

1. Fierbeți cartofii în apă cu sare. Apoi se curăță și se taie în bucăți mici.
2. În timp ce gătiți, curățați ceapa și tăiați-o cubulețe mici.
3. Se încălzește 1 lingură de unt într-o cratiță mare și se călește ceapa. Adaugați cartofii si căliți în continuare. Adăugați vermutul și lăsați să fiarbă.
4. Apoi se adaugă smântâna și supa de pește. Reduceți focul și adăugați șofranul. Lasați să fiarbă aproximativ 25 de minute.
5. Între timp, se pregătesc scoicile. Se încălzește 1 lingură de unt într-o tigaie. Se condimentează scoicile cu sare și piper, apoi se prăjesc 2 minute pe fiecare parte.
6. La pasul următor, pasați supa până devine foarte spumoasă. Se presară mărar proaspăt și se pune câte o scoica deasupra fiecărei farfurii.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

1 lingură	Unt
1 buc	Ceapă albă
150 g	Cartofi
500 ml	Supă de pește
150 ml	Vermut
300 ml	Smântână pentru gătit
1 vârf	Șofran pur
1 vârf	Sare de mare iodată
	Piper mozaic boabe
1 cană	Mărar proaspăt
4 buc	Scoici Saint Jacques
1 lingură	Unt