



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

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. Adăugați cartofii și căliți în continuare. Adăugați vermutul și lăsați să fiarbă.
- 4 Apoi se adaugă smântâna și supa de pește. Reduceți focul și adăugați șofranul. Lăsați 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.

