



Supă de hrean

🕒 45–60 Min. 

Pregătire

- 1 Se toacă mărunt ceapa și usturoiul și se călesc în puțin unt. Deglazează cu vin alb.
- 2 Se curată cartofii și se taie în cubulețe, după care se adaugă în supa de legume și se dă la fiert, la foc mediu pentru aproximativ 20 de minute.
- 3 Între timp se pot prepara crutoanele. Se taie pâinea neagră în cuburi. Se încălzește untul într-o tigaie, se azonează cu pudră de usturoi Kotányi și se prăjesc cuburile de pâine până devin crocante.
- 4 Se prăjește baconul într-o altă tigaie până devine crocant și se scurge pe o bucată de hârtie de bucătărie.
- 5 După 20 de minute, se oprește supa. Se adaugă smântâna și hreanul. Se condimentează cu sare și piper. Se mixează cu totul până se obține o substanță cremoasă.
- 6 Se servește supa cu ceapă verde, crutoane și bacon.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 l	Supă de legume
1	Ceapă albă
1	Cățel de usturoi
2 linguri	Vin alb
125 ml	Smântână
2 lingurițe	Unt
5 lingurițe	Hrean proaspăt dat prin răzătoare
2	Cartofi mari
4 bucăți	Bacon
1 legătură	Ceapă verde
1 varf	♦ Sare de mare iodată
1 vârf	♦ Piper negru măcinat
1 vârf	♦ Usturoi granulat
4 felii	Pâine neagră

