

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 linguriță	Unt
5 linguriță	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

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 si se taie în cubulețe, dupa 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 încalzeste untul într-o tigaie, se asezonează 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 substanța cremoasă.
6. Se servește supa cu ceapă verde, crutoane și bacon.