



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 lingură	Ulei de măsline
1	Ceapă
100 g	Cartofi, făinoși
1	Morcov
350 ml	Supă de legume, limpede
75 g	Smântână
1 lingură	Oțet de mere
1 bucată	♦ Frunze de dafin întregi
1 linguriță	♦ Măghiran mărunțit
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată

Supă gustoasă de morcovi și cartofi

🕒 20–30 Min. 🍴 🍴 🍴

Pregătire

- 1 Curăță ceapa de coajă și tai-o în felii subțiri. Curăță de coajă și taie morcovii și cartofii în bucăți mici.
- 2 Încinge uleiul într-o tigaie și călește ceapa. Adaugă morcovii și cartofii și prăjește timp de 4 minute.
- 3 Toarnă supa, adaugă frunza de dafin, acoperă și lasă la fiert la foc mediu până când cartofii devin moi.
- 4 Ia de pe foc și scoate frunza de dafin.
- 5 Adaugă smântâna, oțetul din cidru de mere și măghiranul apoi folosește un blender de mână pentru a amesteca până face spumă.
- 6 Asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

