Zupa czosnkowa z podpiekanymi kromeczkami bułki

— Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Na zupę

3 łyżki	Olej roślinny
1 szt	Biała cebula
2 łyżki	Mąka
125 g	Śmietana 30%
250 ml	Bulion wołowy
200 ml	Śmietana
6 szt	Ząbek czosnku
1 szt	Pieprz Czarny ziarnisty
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 pęczek	Świeży szczypiorek

Na chlebki

8 szt	Kromka bagietki
1 łyzka	Masło
100 g	Ser (łatwo topiący)
125 ml	Śmietana kremówka
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta
1 łyżeczka	Rozmaryn cięty
1 szklanka	Świeża rzeżucha
200 g	Dymka (posiekana)

Przygotowanie

1. Podgrzej olej w garnku. Cebulę obierz i drobno posiekaj. Obierz i rozetrzyj ząbki czosnku. Dodaj cebulę i czosnek do oleju. Następnie dodaj mąkę, mieszaj całość trzepaczką.
2. Dodaj bulion, następnie dodaj crème fraîche, zwykłą śmietanę, dobrze wymieszaj.
3. Dopraw solą i pieprzem. Niech wszystko gotuje się przez 10 minut.
4. W międzyczasie można przygotować zapiekane kromki bułki. W tym celu masło roztop na patelni, a następnie smaż się w nim krążki dymki. Zetrzyj ser.
5. Ser wymieszaj z dymką, kwaśną śmietaną i przyprawami. Następnie rozsmaruj masę na kromkach bagietki i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°, na złoty kolor.
6. Zupę zmiksuj blenderem i ponownie dopraw solą i pieprzem, jeśli to konieczne.
7. Zupę podawaj ze świeżym szczypiorkiem i kromkami chleba. Udekoruj świeżą rzeżuchą.