



Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

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 łyżka	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)

Zupa czosnkowa z podpiekanymi kromeczkami bułki

🕒 — Min 🍴🍴🍴

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 smażyć się w nim krawędzie 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.

