Zupa krem z czosnkiem niedźwiedzim

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt	Szalotka
3 łyżki	Masło
150 ml	Białe wino
800 ml	Wywar warzywny
400 g	Mączne ziemniaki
150 ml	Śmietana kremówka
120 g	Świeży czosnek niedźwiedzi
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona

Na posypkę zupy

4 łyżki	Pokrojony w kostkę brązowy chleb
1 łyżka	Masło
4 łyżki	Śmietana
	Świeży dziki czosnek do dekoracji

Przygotowanie

1. Obierz i pokrój w drobną kostkę szalotki. Następnie rozpuść masło na patelni i podsmaż szalotkę, aż będzie przezroczysta. Zdeglasuj białym winem, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez około osiem minut.
2. Dodaj bulion warzywny i dopraw szczyptą soli oraz kolorowym pieprzem. Wszystko zagotuj. W międzyczasie obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. Następnie dodaj do zupy śmietanę i gotuj około 25 minut. Ziemniaki powinny być na końcu miękkie.
3. W międzyczasie można podsmażyć kostki ciemnego chleba na maśle na rozgrzanej patelni. Dokładnie umyj czosnek niedźwiedzi i grubo posiekaj. Następnie dodaj go również do zupy.
4. Po zagotowaniu zupę zmiksuj blenderem ręcznym, dopraw solą, pieprzem i szczyptą mielonej gałki muszkatołowej. Następnie udekoruj zupę kwaśną śmietaną, grzankami i odrobiną świeżego dzikiego czosnku.