



Supă cremă de ciuperci - reteta clasica

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	ciuperci buton proaspete, tăiate fâșii	10 g	unt
1 lingură	ulei	1	ceapă
1	cățel de usturoi	1	crenguță mică de țelină
50 ml	vin alb	500 ml	supă de pui (sau supă de legume pentru varianta vegetariană)
2	crenguțe de cimbru	100 ml	smântână de gătit
1	praf de sare	1	legătură de pătrunjel cu frunze plate

Instructions

O supă delicioasă și delicată în același timp, numai bună de degustat în serile reci de toamnă, alături de un pahar de vin alb demisec, rece și aromat.

Pasul 1. Curăța și toacă ceapa, spăla tulpina de țelină și tai-o cubulețe.

Pasul 2. Într-o cratiță, adaugă untul și uleiul, apoi încălzește și rumenește ceapa și țelina cubulețe timp de 3 minute la foc mediu-mare înainte de a adăuga feliile de ciuperci.

Pasul 3. Lasă la fiert la foc destul de mare timp de 5 minute, apoi stropește cu vin alb.

Pasul 4. Adaugă cățelul de usturoi decojit și tocat, cimbrul, supa de pui sau de legume și gătește, acoperit, timp de aproximativ 15 minute.

Pasul 5. Adaugă smântâna, amestecă și fierbe încă 2 minute.

Pasul 6. Scoate crenguțele de cimbru și 2 linguri mari de ciuperci (pentru decor).

Pasul 7. Gustă de sare și piper, condimentând dacă este necesar, apoi toarnă supa într-un blender și pasează totul fin.

Servește supa în boluri, garnisită cu ciuperci și pătrunjel tocat.

Descarca aplicatia Selgros și bucură-te de toate beneficiile unor ingrediente sănătoase și hrănitoare, care îți permit să dai frâu liber imaginației în rețete inedite. La Selgros găsești mereu produse de calitate, care te ajută să prepari preparatele tale preferate, precum supa cremă de ciuperci.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Supă cremă de ciuperci - reteta clasica

Stand 01.09.2023