

Supă cremă de ceapă – Fină și catifelată, cremoasă, ușor caramelizată



Supa cremă de ceapă



Ai crezut vreodată că o **supă cremă de ceapă** poate fi **atât de simplă și gustoasă**? Te invit să încerci această rețetă **fină și catifelată**, ideală pentru zile răcoroase sau când vrei ceva ușor și plin de savoare! Această **supă cremoasă, ușor caramelizată**, va fi perfectă pentru o masă delicioasă.

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente pentru Supa cremă de ceapă:

- 1,2 kg ceapă
- 1 ardei kapia/gras
- 6 căței usturoi
- 20-30 ml ulei de măsline
- 4-5 g sare
- 1/2 linguriță piper
- 2 cuburi delicat de casă
- 100 g orez
- 700 ml apă

1. Curăță și taie 1,2 kg de ceapă. Adaugă ulei de măsline peste ceapă (aproximativ 2-3 linguri).
2. Adaugă o linguriță de sare (4-5 g) pentru a scoate sucurile din ceapă. Adaugă 6 căței de usturoi și un ardei capia pentru dulceață și culoare.
3. Pune ceapa, usturoiul și ardeiul într-o tavă. Preîncălzește cuptorul la 200°C și coace totul timp de 30-40 de minute, până când ceapa se caramelizează ușor.
4. După coacere, adaugă 100 g de orez (pentru cremozitate) și 500 ml de apă. Pune tava înapoi în cuptor pentru încă 40 de minute, la 180°C, până când orezul se gătește și ceapa se înmoaie complet.
5. Transferă ingredientele într-o cratiță și blendează supa până devine cremoasă. Gustă și ajustează sarea și piperul după preferințe.
6. Servește supa cremă cu crutoane și un fir de ulei de măsline pe deasupra.