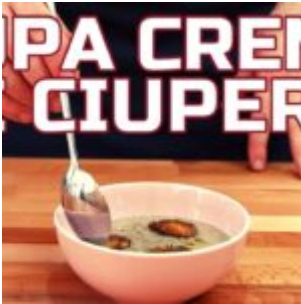


# Supă Cremă de Ciuperci | Cum se face supa cremă de Ciuperci | Rețete cu Ciuperci



## Supă Cremă de Ciuperci | Cum se face supa cremă de Ciuperci | Rețete cu Ciuperci



Această rețetă de supă cremă de ciuperci este perfectă pentru o masă sănătoasă și gustoasă, ideală pentru orice moment al zilei. Poftă bună!

- 1 kg ciuperci champignon
- 1 cartof mare
- 2 cepe medii
- 4 căței de usturoi
- 150 g smântână dulce sau fermentată
- 100 ml lapte
- 100 g unt
- 40 ml ulei de măsline
- 500 ml fond de legume/pui sau apă
- 1 linguriță de sare (sau după gust)
- 1 linguriță piper (sau după gust)
- 2 frunzulițe dafin

1. Curățați, spălați și tăiați ciupercile. Tăiați cartoful în felii subțiri. Tăiați ceapa Julienne (peștișor). Curățați și mărunțiți usturoiul.



2. Încălziți untul și uleiul de măsline într-o cratiță. Adăugați ceapa și usturoiul.

3. Adăugați cartoful și condimentați cu sare, piper și frunze de dafin.

4. Căliți până ceapa și cartoful încep să se rumenească.

5. Adăugați ciupercile în cratiță și căliți până se evaporă lichidul și se rumenesc ușor.



6. Adăugați fondul de legume sau apa până când ingredientele sunt acoperite.

7. Adăugați smântâna și laptele, amestecați bine și fierbeți la foc moderat timp de 10-15 minute.

8. Îndepărtați frunzele de dafin și pasați supa până devine fină.



9. Ajustați gustul cu sare și piper după necesitate.

10. Serviți supa într-un bol decorat cu cipsuri de ciuperci, cimbru și inele de ulei.

