

Supă cremă de mălai



Supă cremă de mălai



Dacă credeți că ați încercat toate tipurile de supe, vă garantăm că aceasta vă va surprinde plăcut și vă va face să spuneți: “Așa ceva n-am mâncat în viața mea!” **Supa cremă de mălai** este o combinație perfectă de arome și texturi care vă vor încânta papilele gustative. Această rețetă este ușor de preparat și cu ingrediente accesibile, astfel încât oricine poate să o facă acasă.

- 500 g piept de pui
- 110 g mălai
- 1 rădăcină pătrunjel
- 1 morcov
- 3 cartofi medii
- 1 țelină mică
- 3 cepe mici
- 2 l apă
- 3 căței de usturoi
- 50-60 g untură de pasăre
- 1 linguriță sare
- 1/2 linguriță piper

1. Încălziți untura într-o oală și prăjiți pieptul de pui pe toate părțile până capătă culoare.



2. Scoateți puiul și adăugați în untura rămasă ceapa, usturoiul, morcovul, pătrunjelul, țelina și cartofii. Gătiți pentru câteva minute.
3. Peste legume, adăugați mălaiul și continuați să amestecați.



4. Adăugați apa și cubul condimentat, apoi fierbeți la foc mic pentru 40 de minute.
5. Folosiți un blender pentru a pasa supa până devine fină.



6. Adăugați pieptul de pui prăjit înapoi în supă, ajustați gustul cu sare și piper, și lăsați să fiarbă încă câteva minute.

