

Supă cremă de praz – Așa bună încât vei uita de orice altă supă



Supă cremă de praz



Pregătit/ă pentru o **explozie de arome**? Descoperă o **supă cremă de praz** atât de delicioasă, încât va deveni preferata ta! Prazul, cu aroma sa inconfundabilă, se combină perfect cu alte legume pentru o **textură fină** și un **gust savuros**.

Curios/curioasă de **secretul acestei rețete**? Pregătește ingredientele, pornește aragazul și lasă-te surprins de cât de gustoasă poate fi o **mâncare de post**!

P.S. Servește cu crutoane sau miez de nucă pentru un plus de crocant! Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 l apă
- 600 g praz
- 2 cartofi
- 1 ceapă mare
- 50 g orez
- 6 căței de usturoi
- 60 ml ulei de floarea soarelui

- 1 linguriță rasă piper
- 5-6 g sare

1. Încingeți 60 ml de ulei de floarea-soarelui într-o oală.
2. Tăiați 1 ceapă mare (sau 2 medii) în bucăți mari și puneți-o la călit.
3. Adăugați 600 g de praz (doar partea albă și verde deschisă), curățat și tăiat rondele.
4. Puneți sare (5-6 g) și piper (1 linguriță rasă), apoi amestecați.
5. Adăugați 50 g de orez pentru cremozitate.
6. Puneți 6 căței de usturoi întregi și 2 cartofi mici, curățați și tăiați cubulețe.
7. Amestecați și gătiți la foc mic spre mediu timp de 5-7 minute, până când ingredientele încep să se înmoaie.
8. Turnați 1 litru de apă fierbinte (în două tranșe, pentru a acoperi complet ingredientele).
9. Lăsați să fiarbă la foc mic timp de 60-75 de minute, până când cartofii devin moi.
10. Opriți focul și pasați supa folosind un blender vertical, direct în oală, până obțineți o consistență fină și cremoasă.
11. Turnați supa cremă în boluri și serviți cu crutoane crocante sau pâine prăjită.