

Supă Cremă de Usturoi Prăjit în Coajă | Supă de Usturoi Fină și Cremoasă



Supă Cremă de Usturoi Prăjit în Coajă | Supă de Usturoi Fină și Cremoasă



0 supă cremă de usturoi copt în coajă sau nu, trebuie să fie subtilă și nici o aromă să nu predomină. Astfel a luat naștere această rețetă de supă cremă de usturoi prăjit în coajă. E destul de ciudat să spui, supă de usturoi fină și cremoasă, dar se poate.

- 7-8 căței de usturoi – o căciulie
- 300-400 g cartofi
- 3 cepe medii
- 1 păstarnac/pătrunjel rădăcină
- 1/2 țelină
- 3-4 felii de bacon
- 1.5 l apă
- 20 ml ulei măsline sau floarea soarelui
- sare și piper după gust

1. Caramelizează ceapa tăiată mărunt în ulei încălzit într-o oală, adăugând sare și piper.
2. Pregătește restul legumelor (păstârnac, țelină, cartofi), tăindu-le în cubulețe mici pentru a se găti rapid.



3. Adaugă usturoiul în coajă în oala cu ceapă caramelizată pentru a dezvolta aroma fără a-l arde.
4. Adaugă restul legumelor în oală și lasă să se călească puțin.
5. Acoperă cu apă (aproximativ 1.5 litri) și lasă să fiarbă până când toate legumele sunt moi.



6. După ce legumele sunt fierte, scoate usturoiul și îndepărtează-i coaja.
7. Blenduiește supa până devine cremoasă.
8. Ajustează gustul cu sare și piper după necesitate.
9. Prăjește baconul între două foi de hârtie de copt într-o tigaie până devine foarte crocant.



10. Servește supa cremă de usturoi cu bucăți de bacon crocant și garnisită cu cimbru lămâios.

