

Supă cremă de vinete



Supă cremă de vinete



Această mâncare savuroasă este perfectă pentru zilele reci de toamnă și iarnă, dar poate fi savurată oricând doriți ceva reconfortant și delicios. Cu puține ingrediente și un pic de timp, veți putea să vă bucurați de o **supă cremoasă**, bogată în arome, care va satisface orice poftă. Ingredientele de bază includ vinete, ceapă, usturoi, unt și lapte. Acestea sunt gătite și amestecate pentru a obține o consistență catifelată, iar aromele se vor îmbina perfect pentru o experiență gustativă de neuitat. Puteți personaliza supa cu condimente precum cimbru, pătrunjel sau chimen pentru a adăuga un strop de originalitate.

- 1 kg vinete
- 100 g unt
- 20 ml ulei de măsline
- 2 cepe medii
- 5 căței de usturoi
- 2 linguri făină albă
- 250 ml lapte rece
- 1 l apă
- 5 g sare
- 1 vârf linguriță piper

1. Înțepați vinetele și așezați-le într-o tigaie tapetată cu hârtie de copt. Coaceți-le la 200 de grade Celsius până devin moi și ușor de curățat (aproximativ 45 de minute).



2. Tăiați vinetele pe jumătate și radeți pulpa cu o lingură. Tocați pulpa vinetelor mărunt.
3. Într-o oală, topiți untul și adăugați ulei de măsline. Căliți ceapa și usturoiul până devin transparente. Adăugați sarea și piperul.



4. Presărați făina peste amestecul de ceapă și usturoi și amestecați bine. Adăugați laptele rece și amestecați continuu pentru a evita formarea cocloașelor.
5. Încorporați vinetele tocate în oală. Adăugați apa și lăsați supa să fiarbă la foc mic timp de 20-25 de minute.
6. Odată ce vinetele s-au gătit, pasați supa cu un blender sau mixer vertical până devine cremoasă.



7. Serviți supa caldă, ornată cu un strop de ulei de măsline, sumac și boia de ardei după preferințe.

