



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Kremowa zupa czosnkowa z estragonem

Pyszna, rozgrzewająca zupa na jesień

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

- idealne dla dzieci
- dla alergików
- na Wielkanoc
- karnawal

Składniki:

- masło, 1 łyżk.
- natka pietruszki, 5 łyżk.
- grzanki, 5 łyżk.
- cebula biała, 2 szt.
- estragon, 3 szczypta
- mascarpone, 200 g
- por, 0.5 szt.
- ziemniak, 5 szt.
- liście laurowe, 3 szt.
- ziele angielskie, 5 szt.
- seler, 0.5 szt.
- marchew, 1 szt.
- pietruszka, 1 szt.
- Główka czosnku , 3 szt.

Sposób przygotowania:

Zaczynamy od wywaru jarzy nowego. Do garnka wrzucamy marchewkę, pietruszkę, pora, seler, cebulę, zioła świeże - np. natka pietruszki, liście selera oraz ziele angielskie liść laurowy. Zalewamy wodą i gotujemy około 30 min. Następnie szatkujemy cebulę, i smażymy ja na maśle. Obieramy z grubsza czosnek i szatkujemy go, następnie dodajemy do cebuli i smażymy kilka minut. Zalewamy gotowym wywarem. Kroimy w kostkę ziemniaki i upieczony czosnek. Czosnek pieczemy w papierze do pieczenia w temperaturze 200°C z dodatkiem odrobiny soli i oliwy. Jeśli lubisz intensywny zapach czosnku możesz w ten sposób upiec jeszcze jedną główkę. Całość dodajemy do zupy i chwilę gotujemy. Na koniec dodajemy sól, pieprz i ser mascarpone. Całość blendujemy i dodajemy poszatkowany estragon a na koniec dekorujemy grzankami. Smacznego.

