



reteta-video.ro

Supa crema de cartofi (greceasca)

Supa crema de cartofi pregatita in stil grecesc este o supa foarte cremoasa si fina. Usor de preparat, cu ingrediente putine, o reteta rapida, este o supa crema de legume potrivita pentru o zi racoroasa.

INGREDIENTE SUPA CREMA DE CARTOFI

o jumătate de Kg. de cartofi curatati si spalati
3 cepe curatate si spalate
o jumătate de Litru de lapte
zeama stoarsa de la o lamaie
1 Litru de apa
sare
o legatura de marar spalat
smantana pentru servit

MOD DE PREPARARE SUPA CREMA DE CARTOFI

PASUL 1

Tocam marunt ceapa.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o oala.

PASUL 3

Punem apa in oala si adaugam ceapa.

PASUL 4

Lasam ceapa sa fiarba timp de 15 minute.

PASUL 5

Taiem cartofii in cubulete mici.

PASUL 6

Dupa ce ceapa a fiert 15 minute, punem in oala si cartofii.

PASUL 7

Condimentam cu sare.

PASUL 8

Lasam legumele sa fiarba pana cand cartofii devin sfaramiciosi.

PASUL 9

Tocam marunt mararul.

PASUL 10

Dupa ce legumele au fiert, inchidem aragazul si lasam supa de legume sa se raceasca.

PASUL 11

Pregatim un blender.

PASUL 12

Pasam legumele, impreuna cu lichidul in care au fiert si rasturnam crema obtinuta inapoi in oala.

PASUL 13

Pregatim o cratita mica in care punem laptele la fiert.

PASUL 14

Dupa ce laptele a fiert, il adaugam peste legumele pasate.

PASUL 15

Punem zeama stoarsa de lamaie.

PASUL 16

Condimentam cu sare, daca mai este nevoie si amestecam.

PASUL 17

Presaram deasupra mararul.

PASUL 18

Servim cu smantana si crutoane sau cu felii de paine prajita unse cu unt si cu branza rasa deasupra.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Supa Crema de Cartofi (Greceasca).

POFTA BUNA!

