



reteta-video.ro

Supa Crema de Dovleac Copt

Cand ma gandesc la dovleac cel mai adesea il asociez cu **dovleacul copt** pe care il facea bunica. Copt incet, in cuptorul sobei, apoi caramelizat si care umplea toata casa de arome. Apoi ma gandesc la **placinta cu dovleac**, care anunta sosirea toamnei. Sincera nu ma omoram dupa ea, mai ales ca asta insemna ca s-a cam incheiat cu joaca pe afara... De curand insa, am inceput sa-l vad si mai altfel decat o banala leguma din placinta. Asta pentru ca am gustat **supa crema de dovleac**. Pur si simplu uimitoare, atata simplitate cat si prin gustul irezistibil! **Dovleacul placintar** pentru supa poate sa fie folosit si crud, adica fiert in supa, dar varianta miezul copt chiar imi aduce aminte de mirosul din casa bunicii. Dovleacul, spalat, taiat felii si curatat de seminte, se pune la cuptorul incins la 200 de grade, cam o ora, pana cand este moale, ca si cartoful fiert pentru piure. Nu strica sa puneti langa capatana de usturoi, **supa crema de dovleac** o sa fie si mai savuroasa! In general cred ca merge cel mai bine condimentat cu nucsoara, ghimbir si coriandru, dar la fel de buna este cu scortisoara, chimen, anason, curcuma, curry sau chiar boia de ardei. Am descoperit o **supa crema de legume** cremoasa, care ne va indulci zilele reci si ploioase care vor urma (fie ca vrem sau nu). Iar in momentul in care va fi mohorata si friguroasa nimic nu este mai bun decat o supa fierbinte. Asa ca haideti sa intampinam vremea urata cu o **supa crema de dovleac copt** si sa-i aratam ca putem sa trecem si peste asta...!

INGREDIENTE SUPA CREMA DE DOVLEAC COPT

800 g de miez de dovleac placintar copt cam o ora la 200 de grade
o bucata de telina, curatata si spalata
2 morcovi, curatati si spalati
3 cepe mici, curatate si spalate
4-5 cartofi mici, curatati si spalati
3 linguri cu ulei
o legatura de patrunjel, spalat
sare
piper proaspat macinat
700 ml de apa sau de supa calda (de pui sau de legume)

OPTIONAL:

4-5 catei de usturoi, curatati si spalati
100 ml de smantana pentru gatit
100 g de kaiser prajit pentru servit

MOD DE PREPARARE SUPA CREMA DE DOVLEAC COPT

PASUL 1

Taiem ceapa in bucati maricele. Radem morcovii si telina pe razatoarea mare. Taiem cartofii in cubulete, iar daca folositi tot usturoiul.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o cratita in care punem uleiul.

PASUL 3

Adaugam ceapa, morcovii, telina, cartofii si usturoiul, amestecam si calim totul cam 5 minute.

PASUL 4

Turnam apa calda sau supa si lasam sa fiarba pana cand legumele devin moi.

PASUL 5

Punem dovleacul copt si amestecam.

PASUL 6

Condimentam cu sare si piper macinat (sau orice alte condimente va plac nucsoara, ghimbir, coriandru, chimen,...)

PASUL 7

Omogenizam si mai fierbem cam 10-15 minute.

PASUL 8

Tocam marunt patrunjelul.

PASUL 9

Cand supa de legume este gata inchidem aragazul si o lasam sa se raceasca putin.

PASUL 10

Pasam cu un blender pana cand obtinem o crema fina. Daca nu vreți ca supa de dovleac sa fie de post, spre final adaugam si smantana pentru gatit.

PASUL 11

Presaram deasupra patrunjelul tocat.

PASUL 12

Gustam si condimentam, daca mai este nevoie.

PASUL 13

Servim calda, cu crutoane, o lingura cu smantana deasupra, cateva seminte de dovleac prajite sau bucatele de kaiser prajit.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Supa Crema de Dovleac Copt*.

POFTA BUNA!