



reteta-video.ro

Supa Crema de Usturoi

Zilele trecute ma intreba cineva daca am un condiment preferat. Da, si evident ca este usturoiul! Banalul **usturoi** este pentru mine o minune. L-as manca si cu desert! Asa ca sa nu vi se para nimic deosebit daca o sa ma apuce vreodata... Eee, nici chiar asa. Adevarul este inasa ca imi place tare mult si il pun in majoritatea mancarurilor. Imi amintesc ca am avut o discutie interesanta cu cineva care fost foarte revoltat: cine a mai vazut [ardei umpluti](#) cu usturoi ???....Asa ca nu este nimic special in a face o **supa crema de usturoi**, un fel de regina a supelor pentru cei care iubesc usturoiul. Este o **supa crema de legume** consistenta, care iti intareste imunitatea si iti da energia de care ai nevoie si despre care se spune ca te pune pe picioare atunci cand este racit sau gripat. Daca va intrebati daca o sa mai puteti iesi din casa dupa ce mancati aceasta **supa de usturoi**, raspunsul este clar ca da! Aroma este una subtila. Si daca va ganditi ca stomacul o sa riposteze, nici asta nu o sa se intample. Nu este ca in cazul usturoiului crud, pe care chiar daca-l iubesti nu prea poti sa-l mananci. O sa cereti si supliment, cu siguranta! Mai ales daca aveti langa supa niste crutoane cu parmezan, dar chiar si simple, sau cateva felii de bacon bine rumenite. Este o **reteta de supa crema** foarte simplu de pregatit, singura problema este ca va trebui sa curatati cateva capatani de usturoi. Puteti inasa sa simplificati si mai mult lucrurile si sa coaceti usturoiul necuratat in cuptor (dar taiati inainte partea cu radacina), il scoateti din coji (mult mai usor) si il puneti direct in blender cu supa de legume. Mai zic doar sa aveti pofta buna!

INGREDIENTE SUPA CREMA DE USTUROI

12 capatani de usturoi, curatat si spalat
2 cepe, curatate si spalate
o telina micuta, curatata si spalata
4 cartofi, curatati si spalati
200 ml de smantana pentru gatit
4-5 rosii uscate
2-3 fire de cimbru
sare
piper proaspat macinat
2 Litri de supa (de pui)

MOD DE PREPARARE SUPA CREMA DE USTUROI

- PASUL 1**
Taiem ceapa, telina si cartofii in bucati mari.
- PASUL 2**
Pregatim aragazul si o oala in care turnam supa. Adaugam ceapa, telina si cartofii. Condimentam cu sare si punem firele de cimbru.
- PASUL 3**
Acoperim oala cu un capac si lasam legumele sa fiarba.
- PASUL 4**
Cand legumele sunt moi, adaugam usturoiul si mai lasam sa clocoteasca 5 minute.
- PASUL 5**
Luam apoi cratita de pe aragaz si transformam supa intr-o crema, cu un mixer vertical sau cu un blender.
- PASUL 6**
Punem rosiile uscate (eventual taiate in bucatele) si continuam sa pasam pentru a avea o supa fina. Daca vreti sa simtiti bucati mici de rosie uscata, nu le pasati complet!
- PASUL 7**
Punem cateva polonice cu supa (3-4) peste smantana si amestecam pentru a egaliza putin temperaturile.
- PASUL 8**
Turnam smantana in oala, in timp ce amestecam.
- PASUL 9**
Condimentam cu sare si piper proaspat macinat, amestecam si gustam.
- PASUL 10**
Punem supa crema de usturoi in boluri si picuram deasupra cateva picaturi de ulei de masline.
- PASUL 11**
Servim cu crutoane cu parmezan.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Supa Crema de Usturoi.
POFTA BUNA!**

