



reteta-video.ro

## Supa Crema de Vinete

Consistenta si catifelata, sanatoasa si gustoasa, ca orice **supa de legume!** Arome de legume coapte, gust de **vinete coapte**, mirosii si de vara! Toate calitatile, cu totul speciale ale [vinetelor](#), sunt puse in valoare de aceasta supa. Inedita, dar foarte gustoasa. Surprinzatoare, **supa crema de vinete si rosii coapte** este numai buna intr-o zi racoroasa. Usor de pregatit ne va incanta, fie ca sunt vegetariani, fie ca ne plac supele, fie ca ne plac vinetele. Ne-ar face placere sa o incercati si sa ne spuneti parerea voastra. Să treaba!

### INGREDIENTE SUPA CREMA DE VINETE

3 vinete spalate  
2 rosii mari spalate  
o ceapa curatata si spalata  
10 catei mici de usturoi necurutati  
3 linguri cu ulei  
3 linguri cu smantana  
4-5 fire de cimbru spalate  
sare  
piper proaspat macinat  
4 cani cu supa cu pui  
branza uscata rasa si crutoane pentru servit

### MOD DE PREPARARE SUPA CREMA DE VINETE

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 2

Taiem vinetele in jumatati, pe lungime.

Taiem ceapa in jumatati.

Taiem rosiile in bucati mari.

#### PASUL 3

Pregatim o tava pentru cuptor, in care aranjam hartie de copt.

#### PASUL 4

Punem in tava jumatatile de vanata, bucatile de rosie, jumatatile de ceapa si cateii de usturoi.

#### PASUL 5

Condimentam cu sare si piper macinat. Stropim legumele cu ulei.

#### PASUL 6

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 30 de minute, la foc mare.

#### PASUL 7

Scoatem tava din cuptor cand legumele sunt moi si le lasam sa se raceasca putin.

#### PASUL 8

Indepartam prima foaie de la ceapa.

Scoatem cateii de usturoi din coaja.

Indepartam coaja rosiilor.

Scoatem cu o lingura miezul vinetelor din coaja.

#### PASUL 9

Pregatim aragazul si o oala in care punem supa de pui.

#### PASUL 10

Adaugam firele de cimbru si legumele coapte, impreuna cu zeama care s-a lasat.

#### PASUL 11

Lasam totul sa clocoteasca timp de 20 de minute.

#### PASUL 12

Dupa cele 20 de minute, inchidem aragazul, adaugam smantana, amestecam si lasam supa de legume sa se raceasca.

#### PASUL 13

Pregatim un blender in vasul caruia punem legumele, impreuna cu supa in care au fiert si mixam.

#### PASUL 14

Rasturnam supa crema obtinuta inapoi in oala.

#### PASUL 15

Condimentam cu piper macinat si sare.

**PASUL 16**

Amestecam si gustam.

**PASUL 17**

Servim calda, cu branza rasa deasupra si crutoane.

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

***POFTA BUNA!***