Krem czosnkowy

Dagooshya

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- wywar warzywny* - 1 litr
- czosnek - 12 ząbek
- cebula - 1 szt.
- ziemniaki - 4 szt.
- śmietanka kremowa - 250 ml
- świeży rozmaryn lub suszony - 1/2 łyżka
- kromki chleba - 3 szt.
- świeżo mielony pieprz - szczypta
- sól - szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- ser do podania -

Dodatkowe info:

Jeżeli nie jesteś wampirem, ten krem Ci posmakuje:)
Leczy przeziębienia, dodaje energii i odstrasza niechcianych gości ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek i cebulę obieramy i drobno kroimy. Podsmażamy na 1 łyżce oliwy do zeszklenia. Dodajemy rozmaryn, ziemniaki pokrojone w drobną kostkę, pieprz i smażymy jeszcze 3 minuty (pilnujemy, żeby czosnek się nie przypalił). Wlewamy bulion i gotujemy bez przykrycia 20 minut.

KROK 2: Zupę miksujemy na gładki krem, wlewamy śmietankę. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy ostatnie 2 minuty, doprawiamy solą i pieprzem.

KROK 3: Na patelni rozgrzewamy 1 łyżkę oliwy. Od chleba odkrawamy skórkę, a miąższ kroimy w kostkę. Przysmażamy chwilę na rozgrzanej oliwie. Zupę przelewamy do miseczek, posypujemy grzankami i utartym serem (może być ser cheddar, ja dodałam parmezan i też był bardzo smaczny). Smacznego! :)

KROK 4: *Składniki na bulion: 2 marchewki, 2 pietruszki (korzeń), natka pietruszki, 1 por, 1 seler, 2 ziarenka ziela angielskiego, 1 liść laurowy, świeżo mielony pieprz, sól. Przygotowanie: Marchewkę, seler i pietruszkę obieramy. Wszystkie składniki (prócz soli i pieprzu) wkładamy do garnka, zalewamy

1,5 l wody i gotujemy bez przykrycia minimum 40 min. Na koniec solimy i pieprzymy dla smaku, przecedzamy.