



Supă cremă de ceapă roșie

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 10 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porție i6 portii

Ingredient

- 350 g ceapă roșie, înjumătățită
- 30 g unt
- 100 g suc de struguri roșii
- 200 g vin roșu
- 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 400 g Apă
- 5 Cuișoare
- 2 Crengi de cimbru
- 5 Boabe de ienupăr
- 1 Frunze de dafin, uscate
- 200 g smântână
- ¼ linguriță de sare
- ⅛ linguriță de piper
- 6 lingurita smantana

Pregătire

1. Puneți ceapa în vasul de amestecare, tăiați **5 sec./viteza 5** și împingeți în jos cu spatula.
2. Se adaugă unt și sote timp de **5 min./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați suc de struguri, vin roșu, cuburi de stoc și apă. Așezați cuișoarele, cimbrul, boabele de ienupăr și frunzele de dafin în inserția de gătit, atârnați și gătiți timp de **15 min./100°C/pasul 1**. Scoateți inserția de gătit și îndepărtați condimentele.
4. Adăugați smântână, sare și piper în vasul de amestecare și piureul crescând treptat timp **de 40 sec./nivel 6 -10**.
5. Puneți supa pe 6 farfurii, amestecați în 1 linguriță smântână în spirală și serviți.

Sugestii & Sfaturi

- Bagheta crocantă de chili de nucă are un gust bun cu ea.
- În loc de ceapă roșie, se poate folosi și ceapă albă sau galbenă. În acest caz, înlocuiți sucul de struguri roșii cu suc de struguri ușor și vin roșu cu vin alb.