



Supă cremă de mazăre

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **15 min**

Timp total **30 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingredient

- 2 Ceapa, înjumătățită
- 40 g Unt, în bucăți
- 500 g Mazăre, proaspătă sau congelată
- 500 g Apă
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 30 g Vin alb
- 200 g Smântână proaspătă
- 2 Preț piper
- ½ linguriță de sare
- ½ Pachet de crese pentru garnitură

Pregătire

1. Pune ceapa in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** si aluneca in jos cu spatula.
2. Se adaugă unt și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
3. Se adaugă 300 g mazăre și sote timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
4. Adăugați apă, cuburi de bouillon, vin alb și crème fraîche și gătiți timp de **15 min./100°C/pasul 1**.
5. Adăugați piperul și sarea și piureul **crescând treptat timp de 25 sec./nivel 6-10**.
6. Se adaugă 200 g mazăre, se fierbe timp de **5 min./90°C/□** **Etapa 1**, se condimentează după gust și se împarte în 4 farfurii. Tăiați crezul și presărați peste supă. Se servește supa fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- De asemenea, puteți adăuga mini Wienerle sau cârnați vienezi feliați în etapa a 6-a cu mazărea de 200 g în supă și căldură.
- Alternativ, top supa cu un frigarui scampi.
- Se presara menta tocata peste supa.

Pregătire

- 1** Pune ceapa in vasul de amestecare, se toaca **3 sec./viteza 5** si aluneca in jos cu spatula.
- 2** Se adaugă unt și sote **timp de 3 min./120°C/pasul 1.**
- 3** Se adaugă 300 g mazăre și sote **timp de 2 min./120°C/pasul 1.**
- 4** Adăugați apă, cuburi de bouillon, vin alb și crème fraîche și gătiți **timp de 15 min./100°C/pasul 1.**
- 5** Adăugați piperul și sarea și piureul **crescând treptat timp de 25 sec./nivel 6-10.**
- 6** Se adaugă 200 g mazăre, se fierbe **timp de 5 min./90°C/🌀/Etapa 1**, se condimentează după gust și se împarte în 4 farfurii. Tăiați crezul și presărați peste supă. Se serveste supa fierbinte.