



Supă cremă de usturoi sălbatic

Dificultate **ușoară**

Timp de preparare **15 min**

Timp total **30 min**

Dimensiune de servire **4 Portionen**

Ingrediente

- 200 g cartofi, în bucăți
- 150 g praz, în inele
- 50 g frunze de usturoi sălbatic, proaspete, înjumătățite
- 10 g ulei de rapiță
- 750 g apă
- 2 cuburi bulion de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 30 g Crème fraîche
- 2 vârfuri de sare
- 1 vârf de piper, proaspăt măcinat
- 10 g miere

Pregătire

1. Adăugați cartofi, praz și usturoi sălbatic în vasul de amestecare și tăiați timp de **10 sec./pasul 5**.
2. Se adaugă ulei de rapiță și se sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
3. Adăugați apă și cuburi de bouillon și gătiți timp de **15 min./100°C/pasul 1**.
4. Se adaugă smântână, sare, piper și miere, piure treptat timp de **20 sec./nivel 6-10** și se servește fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- În afara sezonului usturoiului sălbatic, racheta sau năsturelul oferă o alternativă gustoasă. Apoi adăugați 3 căței de usturoi în pasul 1.