



Supă cremă de varză de Bruxelles

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 20 min

Timp total 45 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 350 g Varză de Bruxelles
- 1 Ceapa, înjumătățită
- 1 Cățel de usturoi
- 30 g Ulei de măsline
- 250 g Cartofi, în bucăți
- 700 g Apă
- 2 Cub supă de pui (pentru 0,5 l fiecare)
- 50 g cuburi de slănină
- 150 g smântână
- ¼ linguriță de sare
- 2 Preț piper
- 2 Preț nucșoară

Pregătire

1. Se adaugă 250 g varză de Bruxelles în vasul de amestecare, se taie **3 sec./etapa 5** și se decanează.
2. Se pune ceapa și usturoiul în vasul de amestecare, se toacă **3 sec./viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
3. Se adaugă ulei și sote timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
4. Se adaugă cartofii și se toacă timp de **2 sec./viteza 5**.
5. Adăugați apă și bulion de pui și gătiți timp de **18 min./100°C/pasul 1**. În acest timp, prăjiți cuburi de slănină într-o tigaie până la crocante. Împărțiți 100 g varză de Bruxelles în frunze individuale, adăugați-le la slăcina din tigaie, aburiți timp de 1-2 minute și păstrați-o caldă.
6. Adăugați varză de Bruxelles zdrobită, smântână, sare, piper și nucșoară în vasul de amestecare, gătiți timp de **5 min./100 °C / nivel 2**, introduceți ceașcă de măsurare și piure crescând treptat timp de **40 sec./nivel 6-10**.
7. Umpleți supa în cești de supă, aranjați slăcina și varza de Bruxelles deasupra și serviți fierbinte.

Elemente utile

Tigaie Vatră

Sugestii & Sfaturi

- De asemenea, puteți condimenta supă cu muștar.