



Supă de cartofi și brânză

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 30 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

Supă:

- 100 g Appenzeller, în bucăți
- 1 Ceapă, înjumătățită
- 20 g unt
- 600 g Cartofi, în bucăți
- 900 g Apă
- 100 g Vin alb
- 1 linguriță de sare
- ½ linguriță piper alb, măcinat
- 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- 100 g smântână
- 1 Vârf de nucșoară

Insera:

- 100 g Slănină, în fâșii
- 1 Măr, în coloane
- 2 Ramuri de măghiran, smulse

Pregătire

Supă:

1. Puneți brânza în vasul de amestecare, tăiați timp de **10 sec./nivel 5** și decantați.
2. Puneți ceapa în vasul de amestecare, tăiați timp de **3 sec./viteza 5** și glisați în jos cu spatula.
3. Se adaugă unt și sote timp de **2 min./120°C/pasul 1**.
4. Se adaugă cartofii și se toacă timp de **8 sec./viteza 4**.
5. Adăugați apă, vin alb, sare, piper și cuburi de stoc, gătiți timp de **15 min./100 °C / pasul 1**, introduceți ceașca de măsurare și piureul crescând treptat timp **de 15 sec./nivel 6-8**.
6. Se adaugă branza, smântâna și nucsoara și se topește timp de **1 min./100°C/pasul 3**.

Insera:

1. Prăjiți slănină într-o tigaie până când este crocantă, adăugați felii de mere și prăjiți timp de aproximativ 2 minute. Se aranjează supă cu amestecul de mere-bacon, se presară cu maghiran și se servește fierbinte.

Elemente utile

tigaie acoperită, Vatră

Sugestii & Sfaturi

- Dacă vă place mai substanțial, puteți zaruri câteva felii de pâine brună, prăjiți-le în unt și presărați-le peste supă.