



Supă de dovleac spreewald

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 25 min

Timp total 50 min

Dimensiunea porției 4 porții

Ingredient

- 500 g Apă
- 1 Cub supă de legume (pentru 0,5 l)
- 300 g Cartofi, în bucăți
- 100 g Ceapă, înjumătățită
- 30 g unt
- 450 g carne de dovleac, în bucăți (2 cm)
- 1 linguriță muștar, mediu fierbinte
- 200 g smantana
- 2 Stropi de sos Worcester
- 500 g lapte
- ½ linguriță de piper
- 1 linguriță de sare

Pregătire

1. Adăugați apă și stoc de legume în vasul de amestecare, adăugați inserția de gătit, cântăriți cartofii și gătiți timp de **20 min./Varoma/pasul 1**. Puneți inserția de gătit deoparte. Goliți vasul de amestecare și colectați lichidul de gătit.
2. Pune ceapa în vasul de amestecare, se toacă **3 sec./viteza 5** și aluneca în jos cu spatula.
3. Se adaugă unt și sote timp de **2 min. 30 sec./120°C/pasul 1**.
4. Carne de dovleac, muștar, smântână, sos Worcester, 250 g lichid de gătit colectat (se umple cu apă dacă este necesar), se adaugă lapte, piper, sare și cartofi fierți, se fierbe timp de **14 min./98 °C / nivel 1**, apoi se introduce ceașcă de măsurare, piure timp de **20 sec./nivel 5.5** și se servește fierbinte.

Sugestii & Sfaturi

- În funcție de gustul dvs., puteți adăuga 1/2 linguriță de coriandru măcinat.