

Маслена зеленчукова крем супа

Време за приготвяне: 30 минути

Нужните продукти:

400 г картофи
100 г масло
1 морков
1 гл. лук
100 г целина глава
200 мл прясно мляко
100 мл сметана

За брускетите:

100 г гъби
30 г пармезан
Франзела



Начин на приготвяне:

В тиган с масло се задушават нарязаните зеленчуци. Добавя се вода и се сваряват. След като са сварени, се пасират с прясно мляко, сметана и масло.

За брускетите:

Гъбите нарязани на филийки леко се запържват с масло и се овкусяват по желание със сухи подправки, сол, черен пипер. В тава се нарежда нарязаната франзела, поръсва се със зехтин, гъбите се нареждат отгоре и върху тях се настъргва пармезан. Брускетите се запичат във фурната.

Супата се сервира с брускетите.

Маслена зеленчукова крем супа

"Бързо, лесно, вкусно" - 30.11.2017