

Kremowa zupa czosnkowa

Składniki:

- Czosnek - 1 duża główka
- 1 - 2 cebulki szalotki
- Masło - 1 łyżka
- Rosół - 1 litr
- Kilka łyżek słodkiej śmietanki
- Opcjonalnie: serek topiony do zagęszczenia lub tarty ser żółty do posypania
- Drobnny, posiekany szczypiorek
- Grzanki ziołowe lub czosnkowe

Wykonanie:

Cebulki i czosnek obieramy, kroimy na mniejsze kawałki i szklimy na maśle, na wolnym ogniu. Mieszamy często, aby nie doprowadzić do ich zbrązowienia / zarumienienia, gdyż smak wtedy robi się gorzkawy. Zalewamy rosółem i gotujemy na wolnym ogniu przez ok. 15 minut. Jeśli decydujemy się na użycie sera topionego można go dodać w tym momencie, aby zdążył całkowicie się rozpuścić. Następnie zupę miksujemy i zabelamy śmietanką. Podajemy z grzankami, posypaną serem i szczypiorkiem.

Smacznego!
Paulina