

# Supa crema de ciuperci



Am savurat o supa crema de ciuperci, asemanatoare cu cea facuta de mine acum, in minunata dar scurta **vacanta in Turcia** ...si de atunci o incerc ori de cate ori prind ocazia ☐

Am refacut-o acum cateva zile, la cina (de-aici si pozele cu tenta aramie ☐ ), si a fost la fel de savuroasa!

A fost chiar minunata!!! Aroma de telina proaspata (dar si cea de usturoi) a dat o savoare speciala supei!

## Ingrediente:

- 500 g ciuperci proaspete
- 1/2 telina
- 50 g unt
- 1 litru supa de pui sau de legume
- 1 radacina patrunjel
- 1 ceapa
- 1 cartof mare

- 1 cana de lapte
- sare, piper
- 1 lingura rasa de faina
- patrunjel verde
- putin cimbru uscat (optional)
- crutoane de paine
- 1, 2 catei de usturoi sau praf de usturoi
- smantana sau iaurt

Sfat: daca doriti sa preparati aceasta delicioasa **supa crema** in zilele de post, omiteti smantana. Sau adaugati smantana vegetala

## **Mod de preparare:**

Se curata telina (pe care eu am cules-o direct din gradina...am sa va arat in curand „productia” □ ), patrunjelul si ceapa. Se taie cubulete si se pun la fiert in supa de pui sau legume.

Separat, intr-o tigaie, se topeste untul si se calesc ciupercile spalate si taiate felii subtiri. Se lasa focul mic, pana cand se inmoaie ciupercile, dupa care se da tigaia deoparte. Pastrati cateva feliute (pe cele mai frumoase) pentru a orna, la final, supa.

Se fierbe in supa si cartoful taiat cubulete si ciupercile, pana cand scade apa si se inmoaie bine toate legumele.

Se mixeaza supa la blenderul robotului de bucatarie, adaugand lapte, faina, cimbru, sare si piper dupa gust. Se pune din nou pe foc compozitia si se lasa sa mai dea un clocot, doua, pana se ingroasa putin.

La sfarsit se adauga patrunjel verde tocat si crutoane de paine, prajite in putin ulei. Cand s-au rumenit, se adauga usturoi maruntit sau si mai bine, praful de usturoi, dupa care se opreste focul.

Se presara in boluri, deasupra supei de ciuperci, alaturi de-o lingura, doua de smantana.

*Laura Sava*



*Laura Sava*

Daca supa iese prea groasa, mai adaugati smantana sau chiar iaurt.

Mie mi-a placut exact asa cum a iesit ☐

