

Supa-crema de broccoli cu crutoane

Supa-crema de broccoli cu crutoane

Ingrediente :

un broccoli mijlociu, 1 l apa, 200 ml frisca nebatuta (sau smintina), 2-3 felii de piine, 2 lg unt

Preparare :

Se spala si se curata broccoli si se desparte in buchetele. Partea lemnoasa de la baza buchetelelor se arunca. Se pune la fiert apa si cind clocoteste se pune broccoli. Se da la foc mijlociu si se lasa aprox. 15 minute. Cind broccoli este deja moale se ia de pe foc si se piureaza. Se adauga frisca si se mai lasa la foc mic citeva minute, invirtind din cind in cind. Daca supa nu are consistenta dorita, se pune putina faina (2-3 lg) intr-un pahar si se amesteca cu putina supa, apoi se adauga la supa si se lasa la foc mic inca 2-3 minute. Atentie: daca se foloseste smintina, aceasta se adauga la final, dupa stingerea focului, altfel se va brinzi. Pentru crutoane se taie feliile de piine cubulete si se prajesc in unt.