

Supa de usturoi

Supa de usturoi

Ingrediente :

100 g sunculita afumata (bacon), 10 catei usturoi, 100 g ceapa tocata fin, 1 l apa, 125 ml smintina, 1 galbenus, 1 lingurita faina, concentrat pentru supa de vita, 100 g crutoane de piine prajite in unt

Preparare :

Se incinge intr-o oala putin ulei si se frige la foc potrivit sunculita. Se adauga usturoiul tocat fin si se mai dinstuie un minut. Se adauga ceapa si se da focul la mic. Se dinstuie inca 5 minute. Se adauga apa si se lasa sa fiarba 20 de minute. Se amesteca smintina cu galbenusul si cu faina. Se adauga putina supa si se adauga treptat compozitia la supa care fierbe. Se amesteca din cind in cind. Se ia de pe foc atunci cind supa s-a ingrosat putin. Se condimenteaza si se serveste cu crutoane.