

Supa de conopida cu crutoane si verdeata

Supa de conopida cu crutoane si verdeata

Ingrediente :

o conopida mica, 700 ml supa de legume, 1 lingura ceapa tocata, 1 lingura unt, 2 linguri verdeturi tocate (patrunjel, busuioc), 200 ml smintina, 2 felii de piine prajita

Preparare :

Se curata si se spala conopida. Se desface in buchetele. Se fierbe in apa clocotita cu sare 2-3 minute. Se strecoara. Ceapa se taie marunt. Se taie coditele de la buchetele de conopida. Se prajeste in putin unt ceapa la foc mic. Se adauga coditele taiate, se toarna supa si se adauga buchetelele de conopida si se fierbe 15-20 de minute. Se taie cubulete piinea prajita si se prajeste la foc rapid in 1 lingura de unt impreuna cu verdeturile 1-2 minute. Se piureaza supa, se condimenteaza si se adauga smintina. Se ia de pe foc. Se presara crutoanele si verdeata inainte de servire.