

Supa de cartofi cu usturoi verde

Supa de cartofi cu usturoi verde

Ingrediente :

200 g cartofi curatati, o ceapa potrivita, 50 g usturoi verde, 50 g telina, 2 linguri unt, 1 1/2 l supa de carne, 200 g sunca afumata, 200 ml smintina

Preparare :

Se toaca marunt ceapa si usturoiul. Se taie cuburi cartofii si telina. Se prajesc toate la foc mijlociu in unt 2 minute si apoi se adauga supa. Se fierbe 40 minute la foc mic. Se prajeste sunca, se scurge de grasime. Se piureaza supa, se condimenteaza, se pune smintina si se ia de pe foc. Sunca se adauga inainte de servire.