

# Crema de bostan turcesc

## Crema de bostan turcesc

### Ingrediente :

500 grame de bostan turcesc (portocaliu) curatat de coaja si de seminte, 50 gr ceapa taiata, 1/2 l de apa, 1 fasie de coaja de portocala (fara interiorul alb), 4 linguri de ulei de masline, 100 gr de branza topita in cuburi, sare si piper

### Preparare :

Incalziti o tigaie in care adugati 1 lingura de ulei de masline si caliti 5 minute bostanul turcesc taiat in cuburi si ceapa. Adaugati apa si coaja de portocala. Asteptati sa inceapa sa fiarba si lasati la foc potrivit timp de 20 minute.

Scoateti coaja de portocala, introduceti restul de compozitie intr-un vas in care puteti amesteca cu ajutorul unui mixer sau al unui robot de bucatarie pana se formeaza o crema. Adaugati branza si restul de ulei de masline si continuati sa amestecati. Condimentati cu sare si piper si serviti crema calda si cu crutoane. POFTA BUNA!