

supa crema de linte rosie

supa crema de linte rosie

Ingrediente :

500 gr linte rosie

2 linguri ulei masline

1 ceapa tocata marunt

1 morcov ras

2 linguri pasta de rosii/1/2 cana suc de rosii

sare, piper

3 catei ursturoi

1 lingura smantana

1 lingurita chimen macinat

2 lingurite coriandru macinat

1 vf cutit menta

1 lingura zeama de lamaie

optional sofran, frunze de coriandru tocate

4 felii de paine pentru crutoane

Preparare :

- se spala (si se alege daca e cazul) linte, se pune la fiert pana la primul clocot apoi se strecoara

- in uleiul de masline se caleste ceapa tocata marunt cu o lingura de apa, se adauga morcovul ras, linte, pasta/sucul de rosii, sare, piper si apa si se lasa la fiert la foc mic aprox 30 minute

- compozitia rezultata se omogenizeaza cu un blender

- într-o piua se pisează usturoiul, se adaugă condimentele și smântâna și treptat câteva linguri de supă, se amestecă bine și apoi compoziția rezultată se adaugă la supă
- se adaugă zeama de lămâie
- optional se adaugă sofranul și frunzele de coriandru tocate
- se servește cu crutoane de pâine