Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Пряный чесночно-сливочный суп

5 декабря 2012 07:29 · https://open-cook.ru/recipes/pryanyj-chesnochno-slivochnyj-sup



Это еще один рецепт из моей старой записной книжки. Согревающий приятный нежный суп. Вкусный, но необычный.

Количество ингредиентов даю на 4 порции, как в записной книжке:

- 30 гр чеснока (1 головка чеснока)
- 100 гр лука (1 луковица)
- 400 гр картофеля
- 50 гр сливочного масла
- 100 гр сливок (я брала 11%-ные)
- лавровый лист

- соль
- измельченная петрушка для подачи
- 1 л воды

Для супруга-мясоеда я дополнила суп обжаренными кусочками куриного филе, на 4 порции ушло одно филе, весом около 350 гр.

Чеснок нарезаем пластинами, измельчаем лук. В сковороде растапливаем масло и обжариваем на нем лук, чеснок и лавровый лист на медленном огне минут 15.



В кастрюлю наливаем 1 л воды, добавляем содержимое сковороды и даем закипеть. Затем добавляем в кипящий бульон картофель, нарезанный маленькими кубиками, и варим еще 15 минут. Солим.



Из кастрюли убираем лавровый лист и пюрируем суп блендером, добавляем сливки и доводим до кипения на среднем огне.



При подаче положила в тарелку с супом кусочки обжаренного куриного филе и посыпала петрушкой. Суп нежный, “шелковый”.



Приятного аппетита!

Комментарии: 5

Кимочка # 19:39 10.04.2013

Сейчас приготовила этот супчик. Думала, будет скучное и никакое на вкус пюре, к тому же, пахнущее смесью варёного лука и чеснока...
Однако, получилось просто потрясающе! Как аромат, так и вкус очень нежны и приятны!
Вышло вкусно и сытно! Муж также доволен))
Примите мою благодарность!!!

Анна Нечаева # 19:49 10.04.2013

Кимочка, спасибо огромное! Суп, конечно же, нужно попробовать, что бы оценить. Я сама решилась на него не сразу, несколько лет он пылился в записной книжке. Даже не представляете, как я рада, что вам он понравился::)

татьяна # 18:59 30.08.2015

правда суп очень вкусный . готовлю часто и всем очень нравиться .большое спасибо.

Вика # 17:53 30.07.2016

Спасибо за рецепт, суп получился действительно вкусным! Могу только дальше рекомендовать!!!!

Гость # 17:54 30.07.2016

И вообще уже несколько рецептов испробывала.... Все получается вкусненько, спасибо за такой сайт