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

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

Суп-пюре из цветной капусты

9 июня 2016 12:57 · https://open-cook.ru/recipes/sup-pyure-iz-tsvetnoj-kapusty



С некоторых пор мы стали есть цветную капусту. В первый раз она показалась нам ужасной на вкус, но сейчас мы ее, можно сказать, полюбили. Обычно мы ее просто варим. Но, наткнувшись в Пинтересте на рецепт супа из цветной капусты, стало любопытно каков же он на вкус. В рецепте в суп добавляется вустерширский соус и острый сыр Чеддер. Исходя из российских реалий, соус я искать не стала, а Чеддер использовала тот, что нашла в магазине. Вы можете спокойно выбросить из рецепта эти два ингредиента, без них суп и так получается вкусным, или заменить Чеддер на другой сыр.

Этот суп можно готовить как на курином бульоне (как в оригинальном рецепте), так и на воде. Таким образом получится или легкий вегетарианский суп, или сытный согревающий, особенно если добавить к нему мясо.

На 4-6 порций (примерно 2-х литровая кастрюля):

- 1 ст.л. сливочного масла
- 50-60 гр репчатого лука или лука-порея (небольшая луковица или примерно 1/4 стакана уже нарезанного лука)
- 50 гр сельдерея (примерно один небольшой стебель)
- 1-2 зубчика чеснока
- 300-400 гр картофеля
- 2-3 стакана крупно порезанной цветной капусты (у меня было чуть больше 200 гр)
- 1 маленькая морковь (1/2 стакана, примерно 100 гр)
- 3 стакана куриного бульона или воды
- 2 веточки свежего тимьяна или 1 ч.л. сушеного
- 1 лавровый лист
- 1/3-1/2 ч.л. соли, щепотка перца черного молотого по вкусу
- 1/3 стакана тертого сыра (у меня получилось 60 гр чеддера)
- 1-2 ст.л. растительного масла
- 1/2 ч.л. вустерширского соуса (мало ли, вдруг он у вас есть)

На среднем огне разогреть кастрюлю (будет лучше, если кастрюля с толстым дном) с растительным маслом. Лук, морковь и сельдерей, нарезанные небольшими кубиками, обжарить в кастрюле до мягкости минут 5-8.



Добавить измельченный чеснок и обжаривать еще минуту.



Добавить картофель, нарезанный кубиками, капусту, лавровый лист, соль, перец и тимьян.



Влить бульон или воду. На большом огне довести до кипения, уменьшить его до среднего и готовить до мягкости всех овощей (примерно 15 минут). Можно прикрыть кастрюлю крышкой, но не закрывая до конца.



Снять кастрюлю с огня, удалить лавровый лист и ветки тимьяна. С помощью блендера сделать пюре (при небольшом количестве можно и через сито протереть). На плиту не возвращайте, иначе у вас вся кухня будет в этом супе.



Добавить тертый сыр и перемешать, чтобы он растворился в супе. Тогда же можно и соус добавить, если он у вас есть.



Все, суп готов, можно подавать. Если вы используете сыр, то суп получится яркого желтого цвета.



Можно украсить, дополнив тем самым вкус супа, зеленью. Подавать лучше с гренками, с ними вкуснее :)



Мужу я подавала к супу утиное мясо, все-таки мужчине лучше сделать обед посытнее. Если добавить специй, то суп станет еще вкуснее.



Приятного аппетита!