



## Kremowa zupa czosnkowa

3 grudnia 2014

Ze względu na nadchodzący sezon grypowy czosnek pod różną postacią staje się coraz częściej głównym bohaterem przepisów kulinarnych. Przygotowując dania z czosnku trzeba pamiętać o dwóch zasadach. Po pierwsze - po ich zjedzeniu nie korzysta się ze środków komunikacji miejskiej i nie idzie do kina, a po drugie - jedzą je albo wszyscy domownicy, albo nikt.

### Składniki na 4 porcje:

- 2,5 główki czosnku
- 3 ziemniaki pokrojone w kostkę
- 1 szalotka
- łyżka masła
- 800 ml bulionu warzywnego
- 100 ml śmietany 30%
- łyżka świeżego tymianku
- biała bułka
- oliwa z oliwek
- sól & biały pieprz do smaku

### Przygotowanie:

1. Obieramy ząbki czosnku z łupinek, kroimy je na pół.
2. Rozpuszczymy masło w garnku i dodajemy do niego czosnek, liście tymianku i posiekaną szalotkę. Smażymy całość na średnim ogniu przez około 5 minut, ciągle mieszając.
3. Podlewamy czosnek łyżką wody, dodajemy pokrojone ziemniaki i dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez około 10 minut.
4. Po tym czasie zalewamy składniki bulionem warzywnym i śmietaną. Gotujemy dalej pod przykryciem, aż wszystkie składniki będą miękkie.
5. Gdy warzywa zmiękną, zdejmujemy zupę z ognia, czekamy aż przestygnie i miksujemy całość na krem. Doprawiamy do smaku solą i białym pieprzem.
6. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni, bułkę kroimy w kostkę, przekładamy na blachę, skrapiamy oliwą z oliwek i pieczemy, aż grzanki będą złote.
7. Przed podaniem posypujemy krem czosnkowy grzankami.