

## Temat: Zupy kremy – sporządzanie 3.11.2020

### Przypomnę Wam podstawowe wiadomości o zupach kremach.

Mają jednolitą, kremową, konsystencję, ponieważ ich składniki są miksowane i przecierane. Zupy kremy często zagęszcza się zasmażką, żółtkiem, śmietanką lub podprawą zacieraną.

Gotowe kremy podajemy w bulionówkach, filiżankach, na podstawkach.



Zupy serwujemy z takimi dodatkami jak groszek ptysiowy, grzanki, paluszki, diablotki, które podajemy oddzielnie. Porcja powinna zawierać 150-200 ml. Zupy.



Proszę o przygotowanie

# Kremowej zupy czosnkowej



Normatyw surowcowy:

- główka czosnku 3 sztuki
- cebula 1 sztuka
- duży ziemniak 2 sztuka
- ostra papryka 1 łyżeczka
- grzanki z chleba 50 gramów/ opcjonalnie
- kostka rosołowa 1 sztuka
- oliwa/ olej 4 łyżki

Sposób wykonania:

Krok 1

Nagrzij piekarnik do temperatury 220 ° C.

Krok 2

Całą główkę czosnku zawiń w folię aluminiową, z kilkoma łyżkami oliwy/oleju. Piecz przez 15-20 minut. Po tym czasie czosnek odwiń z foli, wystudź. Z chłodnego już czosnku wyłuskaj upieczone ząbki. (jeśli nie posiadacie piekarnika w domu posiekajcie czosnek i przesmażcie z cebulą

Krok 3

Cebule i ziemniaki pokrój w kostkę. Cebulę podsmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj czosnek, poprykę i ziemniaki, wlej litr wody, dodaj kostkę rosołową. Zupę gotuj około 20 minut, aż ziemniaki zrobią się miękkie. Całość zmiksuj, przecedź przez sito. Gotową zupę podawaj z grzankami.

Proszę przesłać zdjęcie gotowej potrawy do 8.11.2020 na adres e-mail: [a.p.narkielon@wp.pl](mailto:a.p.narkielon@wp.pl) lub messengerem

Agata Prosowska-Narkielon