Krem czosnkowy z grzankami

Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 20min
Całkowity czas: 40min , Porcja: **4**

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: https://srecepty.pl/krem-czosnkowy-z-grzankami

Przygotowanie

Czosnek obrać, rozetrzeć. Zrobić zasmażkę: masło stopić dodać mąkę energicznie mieszając. Zdjąć z ognia, powoli wlewać 2 szklanki bulionu, cały czas mieszając. Do zasmażki powoli wlać resztę bulionu, dokładnie wymieszać i chwilę gotować na wolnym ogniu. Dodać roztarty czosnek, śmietanę i zamieszać. Doprawić solą, pieprzem i suszonym oregano. Przygotować grzanki: kajzerkę pokroić w drobną kostkę, obsmażyć na oleju, doprawić delikatnie solą i pieprzem. Zupę nalać do talerzy, posypać grzankami. Udekorować natką pietruszki.

Składniki

- 1,5 l bulionu warzywnego
- 1 główka czosnku
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 100 ml śmietany
- 1 kajzerka
- olej
- sól
- pieprz
- oregano
- 1 natka pietruszki

Kategorie

Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Klasyka, Pokarmy na każdy dzień, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smukła dziewczyna, Zupy