Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Суп

Крем-пюре в клубне сельдерея

Сложность: Вложить душу

4-6 порций

270 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Смесь суповая

Способ приготовления:

- Натереть корень сельдерея маслом и солью, поставить запекаться в разогретую до 190 °С духовку на 2,5-3 часа.
- В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать суповую смесь. Варить на слабом огне под крышкой 45 минут, в конце слить оставшуюся воду.
- Когда сельдерей приготовится, срезать верхнюю часть, ложкой достать примерно 100 г запеченного сельдерея.
- Готовую смесь смешать со сливками и сельдереем, посолить и тщательно блендировать.
- Получившийся крем поместить обратно в корень сельдерея.
- Подавать в горячем виде.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Готовность клубня легко проверить, проткнув ножом в верхней части. Нож должен легко проходить насквозь. Оставшийся готовый сельдерей можно добавлять в супы, салаты, овощные пюре.