CINĂ

Supă-cremă de ciuperci cu crutoane

Timp de preparare: 20 minute · Timp de gătire: 35–40 minute · Porții: 4

INGREDIENTE

- 800 g ciuperci
- 300 g cartofi
- 150 g ceapă
- 8 g usturoi
- 150 ml smântână pentru gătit
- 200 g pâine pentru crutoane
- 25 g unt
- 1000 ml apă
- Sare și piper, după gust (opționale; cantitatea nu este precizată în meniul original)

PREPARARE

1. Pregătește legumele (15–20 minute). Curăță sau șterge cele 800 g de ciuperci cu o lavetă umedă și feliază-le. Curăță și toacă cele 150 g de ceapă, toacă cei 8 g de usturoi și taie cei 300 g de cartofi în cuburi de aproximativ 2 cm. Taie cele 200 g de pâine în cuburi de 1–2 cm pentru crutoane.

2. Topește cele 25 g de unt într-o oală încăpătoare la foc mediu. Adaugă ceapa și călește-o 3–4 minute, amestecând, până devine translucidă. Adaugă ciupercile și gătește încă 6–8 minute la foc mediu, până scade o bună parte din lichidul lăsat. Adaugă usturoiul în ultimul minut, fără să îl rumenești.

3. Adaugă cuburile de cartofi și cei 1000 ml de apă, amestecă și adu la fierbere. Redu focul astfel încât să fiarbă domol, cu bule mici; lasă 22–25 de minute, până când cartofii se străpung ușor cu furculița și ciupercile sunt fragede.

4. În timpul fierberii, pregătește crutoanele: încălzește cuptorul la 190°C, încălzire sus-jos (sau aproximativ 175–180°C cu ventilație). Împrăștie cuburile de pâine într-un singur strat, pe hârtie de copt, și coace-le 8–12 minute, întorcându-le la jumătate, până sunt uscate și ușor aurii. Supraveghează-le în ultimele minute.

5. Ia supa de pe foc și las-o câteva minute să nu mai clocotească. Pasează cu blenderul vertical direct în oală, până devine fină, având grijă la stropii fierbinți. Dacă este prea densă, poți ajusta cu puțină apă fierbinte, după preferință.

6. Încorporează treptat cei 150 ml de smântână pentru gătit, amestecând. Pune din nou la foc mic 2–3 minute, doar până se încălzește uniform; nu o fierbe în clocot după adăugarea smântânii. Gustă, potrivește de sare și piper dacă folosești, și pune crutoanele deasupra imediat înainte de servire.

Gătește ciupercile până când scade lichidul, pentru un gust mai pronunțat. Crutoanele se pun în bol chiar la servire ca să rămână crocante. Durata depinde de tipul ciupercilor și de dimensiunea cuburilor de cartof.

Thermomix TM6

Adaptare parțială, în siguranță, pentru TM6: aparatul toacă și înăbușă ceapa; cantitatea integrală se gătește și se pasează în oală, fără a depăși marcajul MAX al bolului. Nu pasa supă fierbinte într-un recipient închis ermetic.

INGREDIENTE

- 800 g ciuperci
- 300 g cartofi
- 150 g ceapă
- 8 g usturoi
- 150 ml smântână pentru gătit
- 200 g pâine pentru crutoane
- 25 g unt
- 1000 ml apă
- Sare și piper, după gust (opționale; cantitatea nu este precizată în meniul original)

PREPARARE

1. Pregătește ingredientele conform rețetei clasice și coace crutoanele în cuptor la 190°C, 8–12 minute. Cantitatea completă de supă nu se fierbe în bolul TM6, deoarece riscă să depășească nivelul maxim permis.

2. Pune cele 150 g de ceapă tăiată în jumătăți în bolul TM6 și toacă 5 secunde / viteza 5. Răzuiește pereții bolului cu spatula.

3. Adaugă cei 25 g de unt și gătește 3 minute / 120°C / viteza 1. Transferă ceapa într-o oală, adaugă ciupercile feliate și gătește la foc mediu încă 6–8 minute; în ultimul minut adaugă usturoiul.

4. Adaugă cartofii și cei 1000 ml de apă în oală; fierbe domol 22–25 minute până când cartofii sunt moi. Oprește focul, lasă puțin la răcorit și pasează cu blenderul vertical. Adaugă smântâna și încălzește 2–3 minute la foc mic. Servește cu crutoanele.

Sursă: Din Meniul familiei, 16–22 noiembrie 2026, După gust. Foto ilustrativă, creditată în legenda imaginii.