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.

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