

Крем супа от целина със синьо сирене - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов
Вт., 10 Ноември 2015 19:41



Проблемите ми с крем супите са два. Първият е, **че предизвикват твърде много хвалби за готварските ми умения**

Чудесно, само дето добре осъзнавам, че майсторството, което изискват, е обидно ниско. Та как да се зарадваш на високите оценки? Вторият проблем е, **че свършват твърде бързо**, без значение от дозата.

Успях лесно да наложя [крем супата от тиквички](#) като любима лятна гозба в живота и семействата на почти всичките си приятели. Много от тях я наричат „

[Супата на Стоян](#)

“, и въпреки изказаните по-горе съображения, това ме радва. Всъщност нали смисълът на интелигентното готвене е: вкусно, лесно и здравословно.

Време е да Ви представя **най-вкусната крем супа сезон есен – зима**. Толкова контрастна (сладостта ѝ се допълва прекрасно от соленото синьо сирене и по-интензивния му аромат) и засищаща, че ще намери трайно място в любимото Ви меню. Сигурен съм.

Стига сладки приказки, Да готвим сладката супа!

Нужните продукти:

- 3 глави целина
- 2 стръка праз
- 1 глава червен лук
- 3 скилидки чесън
- 3 картофа
- 40 - 50 грама краве масло
- 20 мл олио
- 150 - 200 мл сметана (използвам заквасена, че Е-тата, изписани върху кутиите на течната, развалят емоционалния вкус на всяка гозба)
- Синьо сирене
- 2 дафинови листа
- мащерка
- сол и пипер

Крем супа от целина със синьо сирене - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов
Вт., 10 Ноември 2015 19:41



Начин на приготвяне:

1. Подгответе зеленчуците: Най-досадната част от рецептата е почистването на главите целина. Обелете целината и картофите, нарежете ги на кубчета. Празът трябва да стане на шайби, лукът на полумесеци.
2. Сложете на котлон дълбока тенджера, смесете маслото и олиото, след което леко **задушете праза, лука и срязаните на две скилидки чесън**. Подправете със сол. Добавете целината и картофите. Напълнете вода - **така че тя да покрие с два-три пръста зеленчуците**. Може да Ви се наложи да долеете още малко в процеса на варене (аз добавям и шепа киноа, ей така, с идеята, че ще е по-полезна супата).
3. **Прибавете дафиновите листа**, стрък мащерка. Оставете да поври 20 мин.
4. **Изсипете сметаната**, разбъркайте супата добре и я оставете на котлона още 10 мин.
5. Извадете дафиновите листа.
6. **Пасирайте**. Моят пасатор (въпреки, че е от най-евтините) се справя отлично с по-твърдите влакна на целината, затова нямам нужда от прецеждане.
7. **Сервирайте в купички, подправете крем супата с прясно смлян черен пипер и парчета синьо сирене**. Поднесете с топли препечени филийки (може да втриете в тях малко чесън) или крутони.

Крем супа от целина със синьо сирене - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов
Вт., 10 Ноември 2015 19:41

8. Бон апети!

Не обичам воднистите крем супи, така че тази се доближава като консистенция по-скоро до пуретата (затова и картофите са малко повече, а водата по-малко). Ако за вас това е проблем, разрежете я малко.

За fortisimo.eu сготви шеф Стоянов (снимка: www.yummly.com)