

Supa crema de rosii cu perisoare de peste

written by Andreea



Atunci cand fac supa, la noi nu rezista mai mult de 2 zile. Pentru ca ne place sa fie proaspata si servita fierbinte. Din acest motiv, fac supa mai rar, insa atunci cand fac, imi doresc o supa mai aparte, speciala si delicioasa.

Asa a fost si aceasta supa crema careia i-am dat un gust aparte prin perisoarele de peste si prin rosiile la conserva de la SunFood. A iesit o supa cremoasa usoara si delicata.



Ingrediente:

pentru supa

1 conserva rosii decojite intregi 400 g SunFood

2 linguri ulei masline

1 ceapa

1/2 telina medie

1 morcov

1 pastarnac

2 cartofi medii

1 lingura pasta rosii

1,5 litri apa sau supa de peste

2 frunze dafin

sare

piperpentru perisoare:

500 g file peste alb (cod am folosit eu)

2 linguri faina

1 ou

1/2 legatura patrunjel

sare

piper



Pentru inceput, curatam ceapa, morcovul, telina, cartofii,
pastarnacul, le taiem cubulete mici.
Intr-o cratita incingem uleiul pe foc mediu si punem legumele
tocate



le calim pret de cateva minute pana se inmoaie usor



turnam apa sau supa de peste, adaugam piperul, si dafinul si
lasam sa fiarba pentru 15 minute



Intre timp ne ocupam de perisoarele de peste:
intr-un blender maruntim fileul de peste, avand grija sa nu
ramana oase. Intr-un bol punem pestele maruntit, faina, sarea,
piperul, oul si patrunjelul tocat. Formam o compozitie care nu
se lipeste de maini. In functie de tipul de peste si de
marimea oului, este posibil sa mai avem nevoie de putina
faina.



din compozitia obtinuta formam perisoare, umplem o oala cu apa
si dam oala pe foc pana ce apa clocoteste. In acest moment
punem perisoarele de peste si le lasam sa fiarba cateva
minute, pana ce perisoarele se ridica la suprafata.



Cu ajutorul unei spumiere scoatem perisoarele intr-un castron
si le pastram la loc cald



Peste legumele din cratita adaugam delicioasele rosii din conserva, le zdrobim cu ajutorul unei linguri si mai lasam sa fiarba 10 minute.



Cu ajutorul unui blender vertical pasam toate legumele pana ce obtinem o crema fina, adaugam sarea si potrivim gustul.



Imediat turna supa in farfuria de servit



Adaugam cate 4 perisoare de peste



si garnisim cu busuioc sau patrunjel.



0 minune de supa!



Enjoy!