

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

2 partes brancas de alho francês cortadas em rodela finas
500g de batatas cortadas em cubos
1 cenoura grande ralada
40g de manteiga
1 cubo de caldo de galinha
1 colher de sopa de mostarda
4 salsichas brancas alemãs cortadas em rodela finas
200 ml de natas light
Sal q.b.
CROUTONS q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.
Junte as rodela finas de salsicha e deixe fritar um pouco.
Com uma escumadeira, retire 1/4 das salsichas e reserve.
2. Às restantes salsichas junte o alho francês e a cenoura.
Mexe e deixe refogar.
3. Junte o cubo de caldo de galinha e as batatas.
Tempere com sal e adicione 2l de água.
Deixe cozer durante 30 minutos.
4. Passado os 30 minutos junte a mostarda.
Passe tudo com a varinha mágica.
5. Junte as natas.
Mexe a logo que comece a ferver apague o lume.
Sirva a sopa com as rodela finas de salsicha e os croutons.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.62 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-alemao-14084/>