

CREME ALEMÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

2 partes brancas de alho francês cortadas em rodela-
las 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

200 ml de natas light

Sal q.b.

Crouttons q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.

Junte as rodela 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.

Mexa 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 de salsicha e os crouttons.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.62 €

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

www.saborintenso.com