



## Supa crema de gulii

### Ingrediente

- 10 ml Ulei de masline
- 100 ml Smantana
- 600 g Gulie
- 125 g Telina
- 100 g Ceapa
- 10 g MAGGI Cub Gaina
- 1 legatura Patrunjel verde
- 0.25 lingurita Piper negru

### Instructiuni

1. Guliile se curata, se taie in sferturi, de asemenea telina si ceapa.
2. Se pun la fiert in 2 litri de apa, iar cand aceasta fierbe, adaugam un Cub MAGGI cu gust de gaina.
3. Se stinge focul, se adauga smantana si se transforma in supa in crema cu ajutorul unui blender sau cu ajutorul robotului de bucatarie.
4. Se condimenteaza cu piper si se decoreaza cu putin ulei de masline.
5. Patrunjelul se pune tocat dupa ce s-a blenduit continutul.

### Nutritie

Carbohidrați	15.18 g
Energie	133.93 kcal
grăsimi	6.64 g
Proteină	5.31 g

43 Min

4 portii