SUPĂ CREMĂ DE LEGUME

INGREDIENTE	U.M.	
Morcovi	250	g
Ceapă galbenă	100	g
Cartofi	400	g
Ţelină	100	g
Făină albă de grâu	50	g
Unt	100	g
Mazăre (conservă)	150	g
Lapte	125	ml.
Ouă	2	bucăţi
Pâine	150	g
Sare iodată	25	g

MOD DE PREPARARE:

În jumătatea de cantitate de unt se înăbuşă ceapa, cartofii, ţelina, tăiate felii, se adaugă apoi făina şi se înăbuşă încă cca. 10 minute. Se pune sare şi se stinge cu apă, lăsând să fiarbă până ce legumele sunt aproape fierte. Se adaugă mazărea şi se lasă să fiarbă totul bine. După fierbere, se pasează prin sită sau strecurătoare şi se dă din nou în fiert, după care se ia vasul de pe foc. Gălbenuşurile şi laptele se amestecă, se bat cu telul, se subţiază cu supă şi se pun în vas, potrivindu-se gustul de sare. Pâinea se taie cubuleţe, care se pun într-o tavă, se stropesc cu puţin unt topit şi se dau la cuptor pentru a se rumeni. Crema se serveşte cu crutoane şi unt topit. Crema de legume se poate prepara şi cu maargarină, iar în loc de lapte se poate folosi şi smântână dulce.

PANACRIS