

Supa de mazare si crutoane

Ingrediente

2 cepe
2 linguri ulei
300 g mazare
200 ml smantana
1 l supa
sare
piper
4 felii paine
2 linguri unt
125 g somon afumat

Preparare

Tocati ceapa si caliti-o in ulei. Adaugati mazarea, jumatate din supa, smantana, fierbeti-o 20 de minute si pasati-o. Turnati restul supei, dati-o intr-un clocot, apoi condimentati-o. Taiati painea cubulete, prajiti-o in unt, turnati restul smantanii. Turnati totul in supa si ornati-o cu fasii de somon.