



przepisy.pl

# Krem czosnkowy z grzankami czosnkowymi

 60 minut  10 osób  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- białe wino - 0.5 szklanek
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 0.5 szklanek
- masło - 5 łyżek
- oliwa - 0.75 szklanek
- czosnek ząbki - 15 sztuk
- bagietka - 1 sztuka
- natka pietruszki posiekana - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Bagietkę pokrój w plastry, a następnie zrumień z obu stron na oliwie.
  2. 5 ząbków czosnku zmiażdż i natrzyj nimi bagietkę.
  3. 10 ząbków czosnku podduś na maśle\*, aż staną się miękkie. Podlej częścią mleka i zmiksuj na jednolitą masę.
  4. Z reszty mleka i mąki sporządź zawiesinę i dodaj do zupy.
  5. Raz jeszcze zmiksuj, po czym dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem dodaj kilka kropek wina i posyp zieloną pietruszką.
- \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)