

Zupa krem z pieczonego czosnku



## Składniki

2 szt. - duże główki  
czosnku  
250 g - cebule  
150 g - pora  
1 łyżka - posiekanego  
tymianku  
3 łyżka - oleju  
rzepakowego  
100 ml - wytrawnego  
wina białego  
700 ml - bulionu  
100 g - sparzonego  
groszku zielonego  
sól himalajska do smaku  
pieprz czarny świeżo  
mielony do smaku  
50 g - sera camembert

## Opis wykonania

Czosnek po upieczeniu stracił na swej ostrości, a wino nadało wytrawności. Groszek pasuje idealnie i dzięki swojej słodyczy zupa ta smakuje genialnie. Zupy kremy to dania wprost idealne na zimę.

Czosnek w całości (bez obierania) pieczemy w piekarniku 10 min w 200°C. Pozostawiamy do przestygnięcia. W garnku zagotowujemy bulion i dodajemy ząbki czosnku. Cebulę kroimy w kostkę, pory w plasterki. Na patelni rozgrzewamy olej i podsmażamy na nim cebulę z porami. Dodajemy tymianek i całość zalewamy winem. Podgrzewamy ok. 4 min, alkohol nam wyparuje. Cebulę z porami przekładamy do bulionu z czosnkiem i gotujemy, aż warzywa będą bardzo miękkie. Wszystko miksujemy za pomocą blendera do uzyskania jednolitej kremowej konsystencji. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Groszek wystarczy zalać gorącą wodą i odstawić na 4 min. Odcedzamy. Zupę krem podajemy z groszkiem i startym serem camembert.