



## Пилешка крем супа със сметана и ароматни крутони

### Съставки

- 2 с.л. заквасена сметана
- 3 резена бял хляб
- 2 с.л. зехтин
- 0.5 ч.л. майорана
- 0.5 ч.л. куркума
- 0.5 ч.л. лют червен пипер

### Указания

1. Нарезете хляба на малки кубчета. Сложете го в найлонов плик. Върху него сипете подправките и зехтина. Затворете плика и раздрусайте, за да може подправките да се разнесат равномерно по хляба.
2. Сипете хапките в тава, покрита с хартия за печене. Загрейте грила на фурната на 200°C и изпечете крутоните за 2-3 минути, докато се зачервят и станат хрупкави.
3. Пригответе супата според указаниято на опаковката и я сварете на тих огън за 10 минути.
4. Подправете със сметаната и сервирайте с хрупкави крутони.

35 мин.

3 порции

Въглехидрати	13.47 g
Енергия	163.78 kcal
Мазнини	10.82 g
Протеин	3.67 g