Krem z kalarepy pod francuską czapeczką

ANIA84

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepka młoda	500 g
cebula	1
masło	1 łyżka
cukier	1/2 łyżeczki
bulion warzywny	1/2 l
śmietana 12%	250 g
sól	
pieprz	
sok z cytryny	2 łyżki
ciasto francuskie	1 op
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obieramy cebulkę i kroimy w kostkę. Kalarepki myjemy, odcinamy zielone częsci i końcówki. Obieramy i kroimy w kawałki. Rozgrzewamy masło w rondelku i szklimy na nim cebulę. Dodajemy kalarepę i chwilę dusimy razem. Oprószamy cukrem i zalewamy bulionem. Gotujemy do miękkości. Ściągay zupę z ognia i miksujemy na purre. Dodajemy śmietanę, zagotowujemy i doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przelewamy zupę do kokilek. Ciasto francuskie rozwijamy i wycinamy kółka większe niż średnica kokilek. Nakładamy na kokilki, smarujemy rozkłóconym jajkiem i zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 st, aż ciasto się ładnie zrumieni. Z resztek ciasta można zrobić paluszki albo serduszka. Wystarczy je oprószyc papryką i posypać startym żółtym serem. Serwujemy razem z zupą.