

---

# Krem ze szparag - zupa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3742 razy.

## SKŁADNIKI:

\* pół kg szparag

\* włoszczyzna

\* łyżka mąki

\* łyżka masła

\* pół szklanki śmietany

\* sól, pieprz

\* Włoszczyznę pokroić w dużą kostkę. zalać litrem gorącej wody. Posolić .

\* Ugotować wywar. Przecedzić jak trochę ostygnie.

\* Szparagi obrać ze skóry, pokroić . Włożyć je do wywaru z włoszczyzną i gotować przez 10 minut.

\* Ugotowane szparagi i włoszczyznę zmiksować na jednolity krem.

\* Masło rozetrzeć z mąką na gładką masę. Dodać do zupy. Mieszając cały czas zagotować .

\* Doprawić do smaku solą i pieprzem.

\* Dodać śmietanę.

\* Podawać z ostrymi grzankami.