
Krem ze szparag - zupa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3695 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.