

---

# Puree ze szparagow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1738 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 45 min.

750 g szparagow,

3 lyzki smietany 18%,

1 lyzeczka maki,

2 lyzki masla,

2 zoltka,

sol, pieprz.

1. Szparagi ugotowac, odcedzic i zmiksowac. Smietane wymieszac z maki, wlac do

szparagow, dodac maslo, doprawic sola i pieprzem. Wymieszac, dusic kilka minut. Przed podaniem zaciagnac zoltkami. Do puree mozna dodac troche soku z

cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 13.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)