
Zupa-krem ze szparagow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2954 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

1 l bulionu z kury,

30 szparagow,

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

150 ml smietany,

sol, pieprz,

1 lyzeczka masla do smazenia.

1. Szparagi umyc, obrac i pokroic na kawalki. Odlozyc 20 glowek szparagow, ktore nastepnie zblanzerowac i obsmazac 5 min na masle. Zdjac z patelni, osaczyc i odstawic w cieple miejsce.

2. Reszta szparagow zalac wrzacym bulionem i gotowac 25 min. Wyjac, osaczyc i zmiksowac z 200 ml bulionu.

3. Z maki, masla i reszty bulionu przyrzadzic beszamel. Osolic, doprawic pieprzem i, dodajac po 1 lyzce, stopniowo polaczyc z puree ze szparagow. Wstawic na maly ogien i ogrzewac 5 min, nie dopuszczajac do wrzenia.

4. Zdjac z ognia, dodac smietane i wymieszac. Przybrac obsmazonymi glowkami szparagow i podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 44.

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