Wykwintna szparagowa zupa krem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3343 razy.

1/2 kg pięknych szparagów myjemy i obieramy, kroimy na kawałeczki długości około 3 cm, zalewamy 1/2 litra osolonego wrzątku i gotujemy do miękkości (około 25 minut).

Wywar uzupełniamy do 1 litra klarownym rosołem z kury (w ostateczności może to być rosół z kury w kostce).

Z 4 dag mąki i 4 dag masła przyrządzamy jasną zasmażkę, którą rozpuszczamy rosołem zmieszanym z wywarem ze szparagów.

Zasmażkę rozprowadzamy w zupie, pilnie mieszając, by nie zostawić nieapetycznych grudek.

Jeśli mimo to w zupie pływają grudki zasmażki, należy je przetrzeć przez nylonowe sito.

1-2 żółtka rozmieszać w 3-4 łyżkach śmietany i zaciągnąć zupę.

Włożyć szparagi, podgrzać, lecz dłużej nie gotować.

Sprawdzić przed podaniem, czy zupa jest słona.

W filiżankach oprószyć drobno posiekaną nacią pietruszki.

"Twój Styl"