
Zupa szparagowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4476 razy.

500g białych szparagów,

3/4 l rosółu (może być z kostki),

2 łyżeczki cukru,

250g pomidorów,

pęczek bazylii lub natki,

łyżeczka soku z cytryny,

50g masła,

30g mąki,

100 ml śmietany kremówki,

sól i pieprz,

gałka muszkatołowa,

Szparagi umyć , obrać . Obierzyny gotować 10 minut w

rosole z łyżeczką cukru. Rosół przecedzić . Szparagi

przekroić na skośne kawałki, obgotować w rosole.

Pomidory sparzyć , obrać , pokroić w ćwiartki, wyjąć pestki.

Pokroić w kostkę, wymieszać z posiekaną bazylią lub natką, sokiem z cytryny i resztą cukru.

Z mąki i masła zrobić zasmażkę, połączyć z zupą,

gotować pod przykryciem 5 minut.

Śmietanę wlać do zupy pilnując, by się nie zwarzyła.

Zupę doprawić solą, pieprzem, startą gałką muszkatołową.

Przed podaniem dodać pomidory wymieszane z zieleniną.