

## Krem szparagowy z krabami

### JAHEIRA11



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| <b>wywar rosołowy</b>   | 1 litr   |
| <b>Zielone szparagi</b> | 1/2 kg   |
| <b>sól</b>              |          |
| <b>pieprz</b>           |          |
| <b>czosnek</b>          | 2 ząbki  |
| <b>paluszki krabowe</b> | 4        |
| <b>śmietana</b>         | odrobina |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować wywar rosołowy z drobiu. Zmiksować szparagi i dodać do wywaru. Doprawić solą, pieprzem, wyciśniętym czosnkiem i zagotować. Doprawić śmietaną. Przygotować 4 miseczki do każdej z nich włożyć pokrojony paluszek krabowy. Zalać paluszki kremem.