

Krem ze szparagów

BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szparagi zielone	2 pęczki
por	1 szt
ziemniak duży	1 szt
bulion warzywny	2 l
masło	100 gram
śmietana 30%	100 ml.
Gałka muskatołowa cała Prymat	szczypta
cukier	szczypta
sól	szczypta
pieprz	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por oczyścić i pokroić w talarki. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Szparagi umyć, usunąć zdrewniałe końcówki. Kilka odłożyć, resztę pokroić w niewielkie kawałki. Rozgrzać połowę masła, zeszklić por, dodać ziemniaki i pokrojone szparagi i smażyć 5 minut. Przełożyć do garnka, wlać bulion i gotować 25 minut. Doprawić solą, pieprzem, szczyptą cukru i gałki muskatołowej. Śmietanę rozprowadzić niewielką ilością gorącej zupy, wlać do garnka i podgrzewać jeszcze 5 minut. Zupę zmiksować. Odłożone szparagi gotować 2-3 minuty z dodatkiem soli i cukru. Odsączyć. Rozgrzać resztę masła, włożyć szparagi i smażyć 5 minut. Zupę-krem przelać do miseczek i ozdobić szparagami.