

Krem ze szparagów



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zielone szparagi	1 pęczek
cebula	1 szt
masło	1 łyżka
bulion drobiowy	1,5 szkl
sól do smaku	
pieprz do smaku	
groszek ptysiowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zielone szparagi nie wymagają obierania. Wystarczy obciąć tylko zdrewniałe końcówki. Najpewniej jest obciąć ok. 1/3 szparagi od dołu. Innym (według mnie najlepszym) sposobem jest wygięcie szparaga i końcówka sama powinna się odłamać.

Tak przygotowane szparagi dzielimy na trzy części. W rondelku rozgrzewamy masło, wrzucamy posiekaną cebulkę i lekko podsmażamy. Następnie wrzucamy szparagi, podsmażamy 1 minutę i zalewamy bulionem. Dodajemy posiekaną bazylię, sól, pieprz i gotujemy 8-10 minut. Zdejmujemy garnek z ognia, odkładamy kilka szparagowych główek i miksujemy blenderem na gładką masę. Rozlewamy do talerzy, ozdabiamy kleksami z jogurtu naturalnego i odłożonymi kawałkami szparagów. Podajemy z grzankami lub tak jak ja z groszkiem ptysiowym.