

Zupa szparagowa



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z kości i warzyw	1,5 l
szparagi	0,5 kg
śmietana	4 łyżki
mąka	1 łyżka
sól	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi oczyszczamy, kroimy na kawałki i odkładamy łebki. Szparagi gotujemy w części przecedzonego wywaru i przecedzamy przez sito. Na pozostałym wywarze gotujemy łebki szparagów. Wszystko razem łączymy i zagęszczamy mąką i śmietaną. Doprawiamy do smaku a na sam koniec dodajemy masło.