

zupa ze szparagów



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z mięsa i warzyw	6 szklanek
szparagi	50 dag
mąka	3 dag
śmietana	12 dag
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć i pokroić na kawałki odkładając łepki. Pokrojone szparagi ugotować w części wywaru i przetrzeć przez sito. Na pozostałym wywarze ugotować łepki szparagów. Połączyć oba wywary zagęścić mąką wymieszaną ze śmietaną i zagotować. doprawić do smaku. Dodać masło.