

Szparagowa z koperkowymi kluseczkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 pęczek zielonych szparagów

1/2 pęczka koperku

1/2 szklanki słodkiej śmietanki 30 %

sól

3/4 szklanki maki

1/4 kostki masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć , oczyścić .Odkroić główki .Resztę pokroić na kawałki i zalać 3 szklankami wody.Lekko osolić i gotować 20 minut. Zmiksować lub przetrzeć przez sito .

Osobno w małej ilości osolonej wody ugotować (5 minut od zagotowania) ugotować główki szparagów .Odcedzić .

Zmiksowaną zupkę zaciągnąć śmietanką .Dodać 2 łyżki pokrojonego koperku .Doprawić do smaku . Zagotować 1/2 szklanki wody z 1/4 kostki masła , szczyptą soli i usiekanym koprem. Wsypać mąkę i gotować mieszając aż zrobi się szkliste i będzie odstawać od garnuszka. Zestawić z gazu. Dodać jajko i ucierać na gładko. Odstawić na 15 minut.

Zagotować osolona wodę i kłaść na wrzątek łyżeczką małe kluseczki. Zagotować. Odcedzić .

Podawać zupę wkładając do niej główki szparagów i kluseczki. Dekorować gałązkami koperku.