

Krem szparagowy z krabami



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar rosołowy	1 litr
Zielone szparagi	1/2 kg
sól	
pieprz	
czosnek	2 ząbki
paluszki krabowe	4
śmietana	odrobina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować wywar rosołowy z drobiu. Zmiksować szparagi i dodać do wywaru. Doprawić solą, pieprzem, wyciśniętym czosnkiem i zagotować. Doprawić śmietaną. Przygotować 4 miseczki do każdej z nich włożyć pokrojony paluszek krabowy. Zalać paluszki kremem.