

Zupa szparagowa



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcje rosółowe	1 kg
szparagi	1 kg
przyprawy	do smaku
śmietana 12%	do smaku
koperek	1/2 pęczka
włoszczyzna	1 (krojona w paski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywaru mięsno-warzywny. Szparagi obrać umyć. Ugotować na półtwardo. Następnie szparagi zmiksować blenderem. Potem zmiksowane szparagi włożyć do wywaru. Zagotować. Koperek posiekać dodać do zupy. Doprawić dodać śmietany.