

zupa szparagowa na mleku



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	4 szklanki
szparagi	700 g
masło	1,5 łyżki
mąka	3 łyżki
sól, cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć, oczyścić z włókien, odciąć kilka główek, ugotować wszystko z małej ilości osolonej wody, wyciągnąć główki na bok, a resztę zmiksować. przygotować osobno zasmażkę z mąki i masła, rozprowadzić ją gorącym gotowanym mlekiem. Posolić, dodać cukier do smaku i zagotować. Włożyć główki szparagów, podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.