

Zupa ze szparagów przygotowana na mleku



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	4 szklanki
szparagi	3/4 kg
masło	2 dag
mąka pszenna	3 dag
sól	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć i oczyścić z włókiem, kilka główek szparagów należy ugotować oddzielnie w niewielkiej ilości osolonej wody. Resztę szparagów pokroić i ugotować do miękkości w tej samej wodzie, co główki szparagów. Po ugotowaniu przetrzeć. Przygotować zasmażkę z mąki i masła. Rozprowadzić ją gorącym mlekiem. Przecier połączyć z mlekiem i zagotować, posolić i dosłodzić do smaku. Do zupy dodać ugotowane główki szparagów.