

Zupa krem szparagowa z winem



MINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szparagi	500 g
masło	25 g
śmietana	150 ml
wino białe	150 ml
woda	800 ml
sól, pieprz	
estragon	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poobcinaj końcówki łodyżek, obierz stwardniałą warstwę i potnij łodygi szparagów (główki pozostaw w całości). Gotuj łodygi i główki przez 10 minut w wodzie z przyprawami. Rozpuść masło. Główki szparagów odłóż. Na masło wrzuć rozgniecione kawałki szparagów i dobrze wymieszaj na dużym ogniu. Dodaj śmietanę, zmniejsz płomień. Ciągłe mieszając dodaj do masy wodę, w której gotowały się szparagi, podlej białym winem. Zagotuj, a później przykryj i gotuj na małym ogniu 10 minut, potem ostudź i zmiksuj na krem. Teraz dodaj czubki szparagów i gotuj na małym ogniu jeszcze około 2-4 minut. Rozlej na talerze, każdą porcję posyp świeżym estragonem.