# 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. Ciągle 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.