

Zupa szparagowa



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	70 dag
śmietanka	1 szklanka
cukier	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda	2 łyżki
rosół z kurczaka	2 szklanki
mąka kukurydziana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać ze skórki i odkroić grube końcówki. Umyć i osuszyć. Odciać szczyty umytych szparagów (ok 3 cm) i odłożyć. Łodygi pokroić w plastry. Do garnka wlać wodę, osolić i zagotować, następnie dodać szczyty szparagów i gotować ok 3 minuty. Wycedzić i umieścić w garnku z zimną wodą.

Bulion z kurczaka wlać do dużego garnka, dodać śmietanę, cukier, sól, pieprz i zagotować. Wrzucić pokrojone w plastry łodygi i gotować ok 10 minut. Następnie zupę zmiksować i ponownie podgrzać. W garnuszku wymieszać mąkę z wodą i przelać do zupy. Całość zagotować, ciągle mieszając, przyprawić solą i pieprzem.

Nalać zupę do talerzy, przybrać szczytami szparagów.