

Zupoa-krem ze szparagów



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 pęczek szparagów

1 pęczek włoszczyzny

1\2 szkl śmietanki 18%

sól

cukier

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odlewamy litr wywaru w którym gotowały się szparagi i wrzucamy do niego opłukane szparagowe obierzyny. gotujemy około 20 min po czym usuwamy obierzyny i wrzucamy pokrojoną włoszczyznę. Gdy włoszczyzna będzie już miękka wyciągamy ja i przecieramy razem z kilkoma ugotowanymi szparagami. Żółtka roztrzepujemy ze śmietanką, wlewamy do gotującego się wywaru szparakowego, mieszamy i ściągamy z ognia.