

krem szparagowy



TOMEK16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	60 dag
włoszczyzna	25 dag
śmietana 18 proc	0,5 szklanki
mąka	3 dag
sól	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

szparagi opłukać oczyścić z włókien odciąć główki i ugotować je w małej ilości osolonej wody umytą włoszczyznę zalać wrzącą wodą i ugotować ją ze szparagami włoszczyznę odcedzamy zostawiamy wywar do którego dokładamy szparagi razem miksujemy wszystkie składniki wolno gotujemy zaciągamy zawiesziną z mąki na samym końcu do zupy wlewamy śmietanę utartą z żółtkami i mieszamy aby krem się nie przypalił do ugotowanego kremu wkładamy przed podaniem główki szparagów