

## Zupa krem ze szparagów



### CRYSALISKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szparagi</b>	500 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>margaryna</b>	30 g
<b>mąka</b>	30 g
<b>śmietana</b>	pół szklanki
<b>żółtko jajek</b>	1
<b>sok cytrynowy</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi myjemy i obieramy cienko obierakiem, odkrajamy dolne twarde części. Skórki szparagów gotujemy ok 20 min w osolonej wodzie, odcedzamy, wywar odlewamy do garnka, Wywar zagotowujemy powtórnie z dodatkiem soli i cukru, wrzucamy szparagi pokrojone na kawałki, gotujemy przez 15 minut. Powtórnie odcedzamy. Wywar uzupełniamy wodą do 3/4 l. MArgarynę rozpuszczamy w garnku, dodajemy mąkę, mieszamy, wlewamy wywar ze szparagów, doprowadzamy do wrzenia. Zupę zagęszczamy śmietaną i żółtkiem. Dodajemy sól, pieprz, muszkat i sok z cytryny do smaku. Szparagi powtórnie wrzucamy do zupy, podgrzewamy i podajemy.