

Szparagówka - krem



MAŁGORZATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szparagi	25 sztuk
mąka	2 łyżki
masło	4 łyżki
śmietana	25 ml
bulion	0,5 litra
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obierz i pokrój na kawałki. 15 główek szparagów odłóż, smaź około 5 minut na łyżce masła. Następnie wyjmij i odstaw. Resztę szparagów zalej wrzącym bulionem, gotuj przez 30 minut. Wyjmij i zmiksuj z 200 ml bulionu. Z mąki, masła i reszty bulionu przyrządź beszamel. Dopraw go wedle smaku solą i pieprzem, a następnie połącz ze szparagami. Podgrzej i na koniec dodaj śmietanę i gotowe :)