

Zupa szparagowa

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zupa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szparagi - 40 dag
- bulion z drobiu - 5 szkl.
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- śmietana - 1/2 szkl.
- sól pieprz cukier -

Etapy przyrządzania:

1.



Szparagi opłukać, gotować 25 min w wodzie z dodatkiem soli oraz cukru. Odcedzić

2.

Szparagi zmiksować z połową bulionu, przetrzeć przez sito. Mąkę przesmażyć na łyżce masła, wlać śmietanę i pozostały bulion. Wymieszać, połączyć z przetartymi szparagami. Mieszając, gotować 5 min. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.