

Kolorowy krem ze szparagami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kolorowy krem ze szparagami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 duża cebula * pęczek szparagów * sól * cukier * -
- biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Podsmażyć na maśle cebulę, dodać pokrojone i obrane szparagi, bulion z kury lub z kostki rosolowej, gotować ok. 30 minut aż szparagi zmiękną. Zmiksować i doprawić do smaku solą, cukrem i białym pieprzem. Do zupy można użyć gorszych części szparagów, najładniej wygląda, gdy na połowie talerza damy krem z białych warzyw, a na drugiej z zielonych.

