



przepisy.pl

Aksamitna zupa z bobu ze szparagową nutą



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr - 2 sztuki
- mrożony bób - 400 gramów
- woda-wrzątek - 1.5 litrów
- sałata - 1 sztuka
- fasolka szparagowa - 5 łyżek
- śmietanka - 20 mililitrów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr - 1 szczypta
- masło - 40 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Rozpuść kostki Rosołu z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr w 1,5 litra wrzącej wody.
2. Umyj, osusz i pokrój sałatę w paski. Umyj i odsącz zieloną fasolkę szparagową.
3. Na średnim ogniu rozpuść masło w garnku z grubym dnem. Podsmaż w nim sałatę przez około 3 minuty. Należy pamiętać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Wlej bulion i zagotuj. Dodaj bób i 2/3 fasolki. Zagotuj całość i kontynuuj gotowanie przez około 20 minut.
4. Ugotuj w tym czasie 1/3 fasolki, uważając, by jej nie rozgotować. Wyjmij kilka ziaren bobu do dekoracji (kiedy bób z fasolką i sałatą są miękkie).
5. Resztę zmiksuj, ale nie zbyt mocno, by zupa miała bardziej wiejski charakter. Dodaj śmietankę, dopraw pieprzem i solą do smaku (jeśli uznasz to za konieczne).
6. Dodaj szczyptę gałki muskatołowej. Wymieszaj i gotuj na małym ogniu przez około 2 minuty. Podawaj z fasolką oraz kilkoma ziarnami bobu na wierzchu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl