





przepisy.pl

Krem ze szparagów z tostami



 35 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- jedna porcja włoszczyzny - 280 gramów
- zielone szparagi - 480 gramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżeczki
- Flora ProActiv o smaku masła** - 6 łyżeczek
- mleko zagęszczone 7,5% tłuszczu - 200 mililitrów
- mąka pszenna - 6 łyżeczek
- gałka muskatołowa - 0.25 łyżeczek
- kromka pieczywa tostowego - 8 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę umyj, obierz, zalej wodą i zagotuj. Ugotuj bulion na wolnym ogniu (ok. 200 ml – niecała szklanka).
2. Szparagi umyj, usuń twarde końce. Odetnij główki, resztę pokrój na mniejsze kawałki. Główki szparagów krótko obgotuj w bulionie. Odlóż.
3. Cebulę obierz, pokrój w piórka. Podsmaż na oliwie. Dodaj bulion i resztę szparagów. Gotuj do miękkości. Zmiksuj blenderem na gładką masę.
4. Mleko rozmieszaj z mąką, dodaj trochę ciepłej zupy. Następnie wlej do pozostałej zupy, wymieszaj, dopraw gałką muskatołową.
5. Pod koniec gotowania dodaj Florę ProActiv. Przelej na talerz, dodaj główki szparagów.
6. Pieczywo tostowe opiek w tosterze. Przekrój wzdłuż przekątnej, żeby powstały trójkąty.

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