



# Sos szparagowy

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- zielone szparagi - 400 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- migdały posiekane - 100 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 szklanki
- cytryna - 1 sztuka
- białe wytrawne wino - 3 łyżki
- cukier - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- pieprz cayenne - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Bulion Knorr zagotuj z cukrem, pieprzem, papryką mieloną, masłem i sokiem z cytryny.
2. Wrzuć szparagi i gotuj około 15 minut. Czosnek przeciśnij przez praszkę.
3. Przystudź, zmiksuj, przetrzyj przez sito, dodaj czosnek przeciśnięty przez praszkę, migdały, pieprz Cayenne, wlej wino i zmiksuj na gładką jednolitą masę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)