



## szparagi z sosem serowym

przepisy.pl



### Składniki:

- szparagi - 8 sztuk
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- śmietana - 50 mililitrów
- pieprz kolorowy - 1 szczypta
- Sos serowy Knorr** - 1 opakowanie

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Szparagi obrać ze skórki za pomocą obieraka do warzyw, włożyć na sztorc do wrzącej wody z dodatkiem soli i cukru, łepki powinny wystawać powyżej poziomu wody i dochodzić do miękkości otoczone parą z gotowania. Przygotować sos z 250 ml zimnej wody i 50 ml śmietany, zagotować, gotować na małym ogniu 8 minut. Szparagi wyłożyć, połączyć sosem, doprawić pieprzem kolorowym i ozdobić kolorową papryką.

---

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)