



przepisy.pl

Zupa krem z białych szparagów



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- białe szparagi - 500 gramów
- cukier - 1 szczypta
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- biały pieprz - 0.5 łyżeczek
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- szczypiorek - 1 łyżka
- bagietka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i cebulę obierz. Oba warzywa pokrój w kostkę, posiekaj szczypiorek.
2. Obierz szparagi i odetnij końce. Wszystkie obierzyny razem ze zdrewniałymi końcami gotuj przez 5 minut w litrze wody. Na sam koniec do wywaru dodaj bulion na włoszczyźnie Knorr. Całość przecedź.
3. W kolejnym garnku na rozgrzanym tłuszczu zeszklij cebulę, dodaj białe szparagi i ziemniaki. Całość zalej wcześniej przygotowanym wywarem. Zupę gotuj około 30 minut, aż warzywa będą zupełnie miękkie.
4. Zupę zmiksuj w kielichu blendera, przecedź przez drobne sito. Dopraw do smaku gałką, szczyptą cukru i białym pieprzem, na koniec zapraw śmietaną.
5. Gotową zupę podawaj z kawałkiem bagietki, posypaną szczypiorem.

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