



przepisy.pl

Zupa kremowa ze szparagami

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- białe szparagi - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- pierś z indyka - 200 gramów
- serek topiony - 1 sztuka
- śmietana 30% - 1 szklanka
- cytryna - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój mięso w kostkę i dodaj do rosółu. Gotuj na wolnym ogniu.
2. Serek topiony, wraz ze śmietaną rozpuść w osobnym garnku. Dodaj do zupy mieszając. Zupę podaj w miseczkach, z dodatkiem makaronu lub sucharków
3. Szparagi zmiksuj, najlepiej blenderem lub mikserem.
4. Dodaj zmiksowane szparagi i doprowadź do wrzenia.
5. Wodę zagotuj z cukrem, cytryną. Lekko posól. Dodaj obrane i pokrojone szparagi. Dotuj do miękkości.
6. Zagotuj 1 litr wody i rozprowadź w niej Rosół z kury Knorr.

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