



przepisy.pl

Zupa szparagowo - szpinakowa



Składniki:

- szparagi zielone - dolne części pędów - 500 gramów
- szpinak świeży, młode liście - 2 szklanki
- marchewka, dość duża - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- przyprawa ognista albo mielone chili - 4 szczypty
- bagietka razowa - 1 sztuka
- cukier - 3 szczypty
- sól - 3 szczypty
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- Bulion cielęcy Knorr** - 1 sztuka

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

60 minut 3 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szparagi - użyj tylko dolnych części pędów, odłamanych mniej więcej w połowie długości - górne części wykorzystaj do sałatek albo innego dania. Szparagi umyj, pokrój na mniejsze kawałki, wrzuć do garnka. Zalej ok. 700 ml wody i gotuj ok. 30 minut. Następnie zmiksuj blenderem a powstałą zawiesinę przetrzyj dokładnie przez sito - nie jest to łatwe, ale trzeba się pozbyć twardych włókien.
2. Przetarty płyn ponownie postaw na ogniu. Dodaj Bulionetkę i kostkę Knorr, zagotuj. Szpinak opłucz dokładnie, osącz i posiekaj. Dodaj do gorącej zupy, przykryj garnek i już nie gotuj.
3. Marchewkę oczyść, pokrój w drobną kostkę. Wrzuć na patelnię z rozpuszczonym masłem - oprósz solą, cukrem i dodaj przyprawę ognistą. Smaż na małym ogniu aż nieco zmięknie.
4. Bagietkę pokrój na ukośne, grube plastry. Opiecz w piekarniku albo na patelni grillowej. Zupę podawaj nalewając porcje na talerze, posypując podsmażoną marchewką i z dodatkiem grzanek.

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