

Zupa szparagowa

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2771**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pół pęczka szparagów, kilka gałązek szczypiorku
- 2 serki topione śmietankowe lub pieczarkowe, kilka łyżek śmietany
- łyżeczka soli, łyżeczka cukru, pieprz, vegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Ze szparagów odcinamy twarde zdrewniałe końce (jak są młode to nie trzeba) gotujemy w wysokim naczyniu z dodatkiem łyżeczki cukru i łyżeczki soli ok 5 min tak aby były jeszcze pół twarde. 2 szklanki wody ze szparagów zostawiamy.
- 2 Do wody ze szparagów dolewamy 1 szklankę gotowanej wody i podgrzewamy. Następnie dodajemy 2 serki i czekamy aż się rozpuszcza, szparagi kroimy na 2 cm kawałki i dodajemy, dodajemy śmietanę i przyprawiamy do smaku. Posypujemy szczypiorkiem i zjadamy. Można dodać też trochę drobnego makaronu, będzie bardziej pożywna

Twoje notatki do przepisu: