

ANIA STARMACH

Krem z białych szparagów z grzankami

Co kupić?

- 2 pęczki białych szparagów
- 4 kromki chleba razowego
- 700ml bulionu warzywnego
- 200ml śmietanki kremówki
- 1 mała biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebulę i dwa ząbki czosnku posiekaj.
2. Szparagi obierz, odłóż zdrewniałe końcówki i pokrój na mniejsze kawałki. Główki szparagów zachowaj.
3. Czosnek i cebulę przysmaż na maśle, dodaj szparagi (oprócz główek). Smaż przez chwilę. Dolej bulion (przepis na bulion znajdziesz tutaj), zagotuj, a następnie podgrzewaj przez kilka minut, aż szparagi zmiękną.
4. Całość zmiksuj blenderem.
5. Do zmiksowanej zupy dodaj śmietankę i główki szparagów, zupę ponownie zagotuj. Dopraw do smaku i gotowe!
6. Chleb pokrój kostkę, przysmaż na maśle.
7. Krem podawaj z grzankami.