



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Zupa szparagowa

Na końcu proponuje dodać masło.

Składniki:

- wywar z włoszczyzny, 6 szkl.
- szparaga, 50 dag
- mąka , 3 dag
- śmietana, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 1 dag

Sposób przygotowania:

Szparagi umyć, oczyścić, pokrajać na kawałki, odkładając łebki. Pokrajane szparagi ugotować w części przecedzonego wywaru i przetrzeć przez sito. Na pozostałym wywarze ugotować łebki szparagów. Połączyć oba wywary, zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną, zagotować, doprawić do smaku.

