



KREM ZE SZPARAGÓW

Składniki:

- 5-6 białych szparagów
- 1 ziemniak
- 1 - 1¹/₂ szklanki bulionu
- około 5 cm białej części poru
- 1/4 szklanki śmietany kremówki 30%
- 1 łyżka masła
- gałka muskatołowa, sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

- szparagi umyć, obrać i pokroić na 2 cm kawałki
- ziemniaka umyć, obrać i pokroić w kostkę
- por posiekać na drobne kawałki
- w teflonowym garnku rozgrzać masło, wrzucić por i zeszklić
- następnie do garnka wrzucić szparagi i ziemniaki oraz zalać całość bulionem (bulion powinien przykrywać szparagi i ziemniaki)
- gotować na niewielkim ogniu, aż szparagi i ziemniaki będą miękkie
- pod koniec gotować wlać śmietanę oraz doprawić solą, pieprzem i startą gałką muskatołową
- następnie zupę zestawić z ognia i zmiksować przy pomocy blendera tworząc krem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.