




Zupa krem szparagi z brokulem

 Nikita

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 4 porcje

Składniki:

szparagi zielone - 1 pęk
brokuł - 200 g
ziemniaki - 200 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
masło klarowane - 1 łyżka

sok z cytryny - 2 łyżeczka
domowa bulionetka warzywna - 1 łyżeczka
pieprz mielony - 1/2 łyżeczka
sól - - do smaku
śmietana 18% - 100 g
woda - 800-850 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi umyć, odciąć główki szparagów, odłożyć do miseczki. Łodygi szparagów pokroić na 2-3 cm kawałki. Cebulę i czosnek posiekać, przełożyć do garnka z grubym dnem, dodać masło i 2-3 minuty podsmażyć. Dodać ziemniaki pokrojone na kawałki i łodygi szparagów (bez główek). Dusić razem 5 minut. Dodać kawałki brokuła, gorącą wodę, bulionetkę warzywną, sok z cytryny, pieprz i sól, gotować 15-18 minut. Dodać zahartowaną śmietanę, zmiksować na gładki krem. Dodać główki szparagów, przemieszać i gotować na małym ogniu 4-5 minut. Zupę krem z zielonych szparagów i brokuła podawać bezpośrednio po przygotowaniu, posypać natką pietruszki, bluszczykiem kurdybankiem i stokrotkami. U mnie podana z chipsami z jarmużu. Można podać z groszkiem ptysiowym lub grzankami.