Zupa krem z zielonych szparag i rukoli

Nikita

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

zielone szparagi - 1 pęk
rukola - 2 duże garści garść
ziemniaki - 2 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
sól - 1 łyżeczka
pieprz - 1/2 łyżeczka
cukier - 1 łyżeczka
domowa bulionetka - 1 łyżeczka
śmietanka do zup 18% - 100 ml
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
woda - 800-900 ml
lubczyk - kilka listków
bazylia - kilka listków
masło klarowane - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi umyć , odłamać twarde końcówki i pokroić na kawałki (2-3 cm), rukolę opłukać i osuszyć.
Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać drobniutko. W garnku rozgrzać masło klarowane i podsmażyć na nim chwilę cebulę i czosnek. Dodać szparagi, pokrojone ziemniaki, sól, pieprz, cukier, bulionetkę i wodę. Gotować 15 minut. Następnie dodać rukolę, bazylię i lubczyk. Zagotować . Dodać śmietankę wymieszaną z mąką ziemniaczaną (lub skrobią kukurydzianą). Gotować 3 minuty.

KROK 2: Zupę zblendować na krem i podawać z groszkiem ptysiowym lub z innymi ulubionymi dodatkami. Można udekorować kwiatkami bluszczyka kurdybanka i czosnku niedźwiedziego.