Zupa krem ze szparagów

Dejw88

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

- szparagi zielone - 6 szt.
- ziemniak - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- bulion - 1/2 litr
- słonecznik - 1 garść
- śmietana - 2 łyżka
- olej - 2 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- oregano - do smaku
- bazylia - do smaku
- papryka ostra - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaka obierz i pokrój w drobną kostkę. Szparagi opłucz, odłam końcówki i pokrój na mniejsze kawałki. Wlej olej na patelnię i wrzuć na nią posiekany czosnek, ziemniaka i szparagi. Smaż przez 5 minut.

KROK 2: Zagotuj bulion, przełóż podsmażone warzywa do bulionu (jeżeli chcesz to pozostaw podsmażone główki szparagów do udekorowania). Wrzuć ziele angielskie, liść laurowy i gotuj przez 20 minut.

KROK 3: Gdy warzywa są juz miękkie zblenduj w garnku wszystko na gładki krem. Gotuj jeszcze przez 5 minut i dopraw przyprawami według uznania.
Na suchej patelni podprażyć słonecznik. Przelej do talerzy krem. Łyżkę śmietany kładziemy na środku kremu i dekorujemy pozostawionymi główkami szparagów i posypujemy słonecznikiem.