

Krem ze szparagów



Składniki

1 litr bulionu warzywnego

1,2 kg szparagów

200 ml śmietany 30%

2 młode pory

4 szalotki

Sól, pieprz biały,

tymianek, gałka

muszkatołowa

1 łyżka masła

Opis wykonania

Krem ze szparagów to mistrzowski sposób na wykorzystanie sezonu szparagowego!



Szparagi obieramy i odcinamy główki (podamy je w całości). Główki szparagów gotujemy na parze przez 5 minut.



Do garnka wkładamy łyżkę masła, dodajemy pokrojone w piórka szalotki i drobno pokrojone szparagi. Smażymy ok. 3 min na delikatnym ogniu, następnie podlewamy 1/3 bulionu warzywnego, śmietaną i dusimy 15 min.



Miksujemy 3-5 min do uzyskania gładkiej masy. Dolewamy resztę bulionu, doprawiamy solą pieprzem, gałką i świeżym tymiankiem, gotujemy jeszcze przez 3 minuty.