

Zupa szparagowa

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

pyszna

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- szparagi - 500 g
- cebula - 2 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- żółtka - 2 szt.
- pęczek koperku - 1 szt.
- sól - do smaku
- cukier - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

garnek

Etapy przyrządzania:

1. Szparagi oczyścić z włókien, umyć, pokrajać na kawałki, zalać 6 szklankami osolonej i ocukrzonej wody.
Postawić na wolnym ogniu, ok 30 min. uważając aby ich nie przegotować, gdyż straca aromat.
Drobno posiekaną cebulę przesmażyć na maśle, połączyć z zupą.
Następnie rondel zdjąć z ognia, dodać do zupy dobrze roztrzepane żółtka. Postawić na chwilę na odnii, nie dopuszczając do wrzenia.

Jak podawać?

przed podaniem posypać posiekanym koperkiem