# Krem z białych szparagów

data aktualizacji: -0001.11.30  autor: Redakcja

Składniki:
mała biała cebula
2 ząbki czosnku
2 pęczki białych szparagów
2 łyżki masła
700 ml bulionu warzywnego
200 ml śmietanki kremówki
sól, pieprz
szczypiorek
kilka plastrów bekonu lub wędzonego boczku (opcjonalnie)

Cebulę i dwa ząbki czosnku siekamy. Szparagi obieramy, odłamujemy zdrewniałe końcówki i kroimy szparagi na mniejsze kawałki - ich główki zachowujemy i odkładamy. Czosnek i cebulę przysmażamy w dużym rondlu na maśle, dodajemy szparagi (oprócz główek). Smażymy przez chwilę. Dolewamy bulion, zagotowujemy, a następnie podgrzewamy przez kilka minut, aż szparagi zmiękną. Całość miksujemy blenderem. Do zmiksowanej zupy dodajemy śmietankę i główki szparagów, zupę ponownie zagotowujemy. Doprawiamy do smaku. Podajemy z posiekanym szczypiorkiem i czipsami z podsmażonego bekonu (opcjonalnie).

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/38568-krem-z-bialych-szparagow