

## 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>