

Krem z białych szparagów z grzankami

Aksamitny krem z białych szparagów z aromatycznymi grzankami

Delikatny krem z białych szparagów to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. Ta elegancka zupa zachwyca swoją jedwabistą konsystencją i subtelnym smakiem. Sekret tkwi w odpowiednim przygotowaniu szparagów – dokładnie umytych i pozbawionych zdrewniałych końcówek. Gotowane z cebulą i porem przez 25 minut uwalniają swój wyjątkowy aromat, tworząc bazę dla kremowej [zupy](#).

Dla kogo?

Krem z białych szparagów to propozycja dla *miłośników wykwintnych smaków* i osób ceniących sobie lekkie, wiosenne posiłki. Doskonale sprawdzi się zarówno jako elegancka przystawka, jak i lekki obiad. To także świetna opcja dla wegetarian poszukujących wyrafinowanych dań.

Na jaką okazję?

Ta zupa idealnie nadaje się na **rodzinny obiad w weekend** lub elegancką kolację z przyjaciółmi. Jej delikatny smak i wykwintny wygląd sprawia, że będzie gwiazdą każdego stołu. Doskonała propozycja na wiosenne i letnie dni, gdy szparagi są najsmaczniejsze i najbardziej soczyste.

Czy wiesz o tym?

Białe szparagi są szczególnie cenione w kuchni europejskiej za swój delikatny smak i mięsistą konsystencję. W przeciwieństwie do zielonych odmian, rosną pod ziemią, co nadaje im

charakterystyczny, łagodniejszy aromat. Dodatek przyprawy Uniwersalnej Delikat Knorr podkreśla ich naturalny smak.

Dla urozmaicenia

Chrupiące grzanki z czosnkiem stanowią *doskonały kontrast* dla aksamitnej konsystencji zupy. Możesz eksperymentować z dodatkami – świetnie sprawdzą się prażone migdały, krople oliwy truflowej czy plasterki grillowanego kurczaka dla bardziej sycącej wersji. Zupę można również podać na zimno w upalne dni.