

Kremowa zupa z białych szparagów

Kremowa zupa z białych szparagów – elegancja w każdej łyżce

Delikatna, aksamitna i pełna wiosennego aromatu – kremowa zupa z białych szparagów to prawdziwa uczta dla podniebienia. Rozpoczynamy od zeszklenia posiekanej cebuli na oliwie, dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki i po krótkim podsmażeniu zalewamy wodą z dodatkiem **Bulionu na włośczyźnie Knorr**. Szparagi obieramy ze zdrewniałej skórki, dzielimy na części i dodajemy do gotujących się warzyw. Po około 15 minutach, gdy wszystkie składniki będą miękkie, miksujemy całość na *jedwabisty krem*. Doprawiamy solą i pieprzem, a przed podaniem dekorujemy kleksem gęstego jogurtu naturalnego.

Dla kogo?

[Zupa](#) idealna dla miłośników wykwintnych smaków oraz osób ceniących lekkie, wiosenne potrawy. Sprawdzi się zarówno jako *elegancki początek obiadu* dla rodziny, jak i jako propozycja dla gości, którzy docenią subtelny smak białych szparagów.

Na jaką okazję?

Doskonała na *wiosenny obiad* lub kolację, gdy sezon na szparagi jest w pełni. Świetnie sprawdzi się podczas rodzinnych spotkań, ale też jako wyrafinowany pierwszy kurs podczas przyjęcia w gronie przyjaciół.

Czy wiesz, że?

Białe szparagi to te same warzywa co zielone, tylko uprawiane pod ziemią, bez dostępu do światła. Dzięki temu mają

łagodniejszy smak i delikatniejszą strukturę, co czyni je idealnymi do przygotowania kremowych zup.

Dla urozmaicenia

Górne części szparagów nie muszą się zmarnować – możesz przygotować z nich prostą sałatkę lub ugotować na parze i podać z wiórkami parmezanu jako *wykwintną przekąskę* lub dodatek do głównego dania.