

Zupa zielona

data aktualizacji: 2020.06.10 autor: Redakcja



Składniki:

- szparagi zielone (dowolna ilość)
- 2 wiązki koperku
- masło
- wywar jarzynowy (niekoniecznie, zamiast wywaru może być woda)
- śmietana
- sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Koperek drobno pokroić, poddusić w małej ilości wody z dodatkiem masła.

Ugotować wywar z jarzyn lub zagotować wodę, dodać podduszony koperek, chwilę pogotować.

Zielone szparagi pokroić i zblendować w małej ilości wody z ich gotowania. Dodać je do zupy koperkowej. Dosolić i dopieprzyć do smaku, dodać śmietanę w postaci kleksu - przed podaniem albo normalnie rozmieszać ją w całej zupie.

Podawać z groszkiem ptysiowym, grzankami lub z lanym ciastem - jak kto lubi.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35788-zupa-zielona>