

Špargľová polievka

Potrebuje

- - 0,5 kila zelenej špargle
- - 3 zemiaky
- - petržlenová vňať
- - 1 ks Karička črievko
- - soľ
- - čierne korenie
- - smotana na šľahanie
- - maslo

Postup

Špargľu umyjeme a nakrájame na kúsky. Hlavičky si necháme bokom.

Do hrnca dáme maslo, podusíme na ňom špargľu a pridáme vodu. Zemiaky očistíme a nakrájame a pridáme do polievky. Osolíme a okoreníme a varíme do mäkka. Pridáme petržlenovú vňať a Karičku a spolu rozmixujeme.

Na záver pridáme hlavičky zo špargle a necháme ešte chvíľu povariť.

Polievku nakoniec zjemníme a zahustíme trochou smotany na šľahanie.

Tento recept nám posielal: Rastislav z Prešova

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 5

bezlepkový recept: Áno