

Tiršta šparagų sriuba



4 asmenims:

- 300 g šparagų
- 700 ml vandens
- 1 kubelis sultinio
- ½ arbat. šaukštelio cukraus
- Druska, pipirai
- 40 g sviesto
- 40 g miltų
- 100 ml grietinės
- Šiek tiek petražolių

Gaminimas:

Šparagus nuplaukite, gerai nulupkite ir supjaustykite gabalėliais. Šparagus virkite 700 ml šiek tiek pasūdytame ir pasaldintame vandenyje su kubeliu sultinio, kol jie bus minkšti.

Išvirusius šparagus išimkite, nupjaukite jų viršūnes ir palikite jas sriubos papuošimui. Likusius šparagus sutrinkite Bamix[®] peiliuku, skirtu mėsos ir skaidulinių daržovių smulkinimui.

Puode pakaitinkite sviestą, įberkite miltų. Tuomet įpilkite sutrintus šparagus. Supilkite sultinį, grietinėlę ir dar kartą viską pertrinkite mėsai skirtu peiliuku.

Patiekiant pabarstykite prieskoniais ir šviežiomis petražolėmis. Papuoškite nupjautomis virtų šparagų viršūnelėmis.

Rekomenduojame naudoti Bamix[®] priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
Bamix[®] peiliukas mėsai ir skaidulinėms daržovėms	460.006