

Krem z fasolki szparagowej – przepis

Zupa krem z fasolki szparagowej.

Bardzo smaczna propozycja na obiad. Szybka, smaczna zupa krem. Spróbuj!

Składniki na krem z fasolki szparagowej

- 0.7 kg fasolki szparagowej
- bulion warzywny
- 1 cebula szalotka
- 5 ząbków czosnku
- średnia bagietka
- tarty ser parmezan
- tarta bułka
- oliwa z oliwek
- koperek
- opcjonalnie boczek na grzanki

Przepis na zupę krem z fasolki szparagowej

Fasolkę myjemy i odkrawamy końcówki, całość kroimy w kawałeczki. Cebulę i 3 ząbki czosnku siekamy i podsmażamy na maśle. Dodajemy do tego fasolkę i smażymy 10 minut.

Po tym czasie przierzucamy całość do garnka i zalewamy 2 cm powyżej zawartości bulionem. Gotujemy 20 minut.

Blendujemy na gładki krem.

Przepis na grzanki z serem parmezan

Bagietkę kroimy pod kątem i smarujemy masłem, nacieramy pozostałym posiekany czosnkiem. Posypujemy tartym parmezanem.

Pieczemy 5 minut w 200C* Można dodać kawałki boczku.

Bułkę tartą prażymy na suchej patelni aż się zrumieni. Całość podajemy na talerzu polewając oliwą z oliwek, posypując bułką oraz koperkiem.

Smacznego!





#fasolkaszparagowa #pomyslnaobiad #obiad #lunch #kochamgotowac
#grzanki #kremfasolkowy #zupa #przepisnaobiad #dobrejedzenie
#goodfood #ilovecook #oliwazoliwek #smacznegotowanie
#tatasamwdomu