

## Zupa szparagowa



**Kuchnia:** francuska

**Czas przygotowania:** 45 do 60min.

**Danie dla:** 4 osób

**Stopień trudności:** 5/10

### Składniki:

- szparagi - 0,5 kg
- mleko - 2 szkl.
- gałka muskatołowa
- pieprz
- sól
- bazyli

### Opis przygotowania:

Szparagi pokroić w kostkę. Zagotować mleko, dodać pokrojone szparagi i gotować aż będą miękkie. Doprawić gałką muskatołową, pieprzem cayenne i solą (do smaku). Dobrze zmiksować. Gotować do zagotowania, przykryć ogień i gotować jeszcze kilka minut. Szparagi pokroić w kostkę. Zagotować mleko, dodać pokrojone szparagi i gotować aż będą miękkie. Doprawić gałką muskatołową, pieprzem cayenne i solą (do smaku). Dobrze zmiksować. Gotować do zagotowania, przykryć ogień i gotować jeszcze kilka minut. Podawać z grzankami (u mnie pokrojony chleb z tostera), bazylią i świeżo zmielonym pieprzem.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**