

Krem corba od špargli



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veze špargli
- 1 kocka kokošije supe
- 1 čaša mleka
- 1/2 čaše kisele pavlake
- 7 dl vode
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike putera
- 2 kašike brašna
- peršunov list
- malo šecera
- biber
- so

Priprema

Špargle ocistiti, odseci vrhove, a stabljike sitnije iseckati. Sitno iseci crni luk i izdinstati ga na rastopljenom puteru. Dodati brašno, kratko propržiti sve vreme mešajući da se ne naprave grudvice. Dodati supu u kocki, sipati vodu i na kraju iseckane špargle. Dodati vrlo malo šecera i biber po ukusu. Kada supa prokuva, smanjiti temperaturu i kuvati polupoklopljeno dok špargle ne omekšaju. Posebno blanširati vrhove špargli minut-dva.

Gotovu supu procediti, a povrce ispasirati. Vratiti povrce u supu, dodati umuceno mleko i pavlaku, posoliti, kratko prokuvati i na kraju zaciniti iseckanim peršunom. Skloniti sa šporeta i odmah poslužiti garnirano vrhovima špargli.