

Špargľová polievka s parmezánom

| | |
|--------------|-----------|
| Chod | Polievky |
| Príležitosť | Veľká noc |
| Náročnosť | Lahké |
| Čas prípravy | |
| Počet osôb | |
| Autor | Vitana |



ČO BUDEME POTREBOVAŤ

| | |
|--------------------------|--------|
| Špargľa | 500 g |
| Cibuľa | ½ ks |
| Horúca voda | 750 ml |
| Zeleninový bujón Vitana | 1 ks |
| Strúhaný parmezán | 80 g |
| Smotana | 100 ml |
| Muškatový oriešok Vitana | |
| Maslo alebo olivový olej | |
| Soľ | |

PRÍPRAVA RECEPTU

Na masle alebo olivovom oleji opražíme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme očistenú a nakrájanú špargľu a orestujeme.

Zalejeme horúcou vodou, do ktorej pridáme zeleninový bujón Vitana. Varíme, pokiaľ špargľa nie je mäkká. Rozmixujeme ponorným mixérom alebo v mixéri dohladka. Pridáme parmezán, smotanu a trošku muškátového orieška Vitana. Dosolíme podľa chuti. Povaríme, kým sa parmezán nerozpustí a podávame.