



# Špargľová polievka s parmezánom

## Recepty



Polievky



Veľká noc



0 min



0



3.1

1416



## Budete 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

Sol'

## 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.



Muškatový oriešok



Natur bujón - Zeleninový