Špargľová polievka s parmezánom

Recepty

Polievky

Veľká noc

0 min

0



3.1

1418

Budete potrebovať

Špargľa	500 g
Cibuľa	½ ks
Horúca voda	750 ml
Zeleninový bujón Vitana	1 ks
Strúhaný parmezán	80 g
Smotana	100 ml
Muškátový 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.



Muškátový oriešok



Jemný bujón - Zeleninový