



Sparģeļu krēmzupa

Sastāvdaļas:

25 grami sviests

Augu eļļa

350 grami sparģeļu ar nogrieztiem kātu galiem, ja nepieciešams, un pumpuriem

3 šalotes, sagrieztas šķēlītēs

2 ķiploku galviņas, sadalītas daiviņās

Svaigi spināti

700 mililitri dārzeņu buljona, vēlams svaigs

Olīveļļa pārļiešanai

Kraukšķīga maizīte pasniegšanai



Pagatavošana: pannā izkausētā sviestā un augu eļļas sajaukumā apcep sparģeļu pumpurus, līdz tie paliek mīksti. Ņem ārā no pannas. Pannā liek sparģeļu kātus, pievieno šalotes un ķiplokus, cep 5-10 minūtes līdz tie mīksti, bet nav pārāk apbrūninājušies. Pievieno spinātus, visu pārlej ar buljonu un turpina gatavot. Kad maisījums sāk vārties, ņem nost no plīts un sablenderē. Pievieno garšvielas, pēc garšas. Ja liekas, ka masa ir pārāk bieza, pievieno karstu ūdeni. Pasniedz, pārberot ar apceptajiem sparģeļu pumpuriem un kraukšķīgu maizīti, kas apsmidzināta ar olīveļļu.