



## Sparģeļu zupa ar kraukšķīgām maizītēm

### Sastāvdaļas:

2 sīpoli, sagriezti šķēlītēs

25 gramu sviests

650 gramu sparģeļu, nogriezti kātu gali, ja nepieciešams

1 litrs dārzeņu buljona

350 gramu saldētu pupiņu

8 plānas bagetes šķēles

1 ēdamkarote eļļas

150 gramu mīksta kazas siera

25 gramu noblanģētu lazdu riekstu, apgrauzdēti, sakapāti

Garšvielas



Pagatavošana: pannā izkausē sviestu un apcep sīpolus līdz tie mīksti. Sparģeļiem nogriež pumpurus un atliek malā, pārējos sagriež gabalos un liek cepties kopā ar sīpoliem. Cep dažas minūtes, tad pievieno buljonu. Uzliek vāku un vāra 10 minūtes, tad noņem vāku, iemaisa pupiņas un vāra vēl aptuveni 2 minūtes. Pagatavoto maisījumu sablenderē līdz viendabīgai masai un turpina vārīt, pievienojot garšvielas. Ja maisījums liekas pārāk biezs, pievieno nelielu ūdeni. Kamēr zupa vārās, sālsūdenī novāra nogrieztos sparģeļu pumpurus, līdz tie mīksti, notecina. Ja zupa netiek pasniegta nekavējoties, pirms pasniegšanas to uzsilda zemā temperatūrā. Bagetes šķēles apsmidzina ar eļļu, uztostē un pārsmērē ar kazas sieru. Pasniedz, zupu salejot šķīvjos, katrā pa vidu liekot kraukšķīgo kazas siera maizīti un dekorējot ar novārītajiem sparģeļu pumpuriem.