



## Zaļo sparģeļu zupa

### Satāvdaļas:

500 gramu svaigi sparģeļi, ja iespējams, otrās klases

7 ½ krūzītes ūdens

1 ½ vistas buljona kubiciņi

1 ½ ēdamkarote miltu

1 krūzīte saldā krējuma

Sāls, baltie pipari pēc garšas



Pagatavošana: ja izmanto tikai pumpurus, sparģeļus var gatavot arī atsevišķi un pievienot, kad zupa ir gatava. Ja gatavo kopā, izmanto visu sparģeli, ne tikai pumpurus, nogriežot kātu galus, ja nepieciešams. Sparģeļus sagriež gabaliņos un liek vārošā ūdenī, vāra 3-8 minūtes, līdz tie ir mīksti. Pievieno vistas buljona kubiciņus, sāli un piparus, turpina vārīt. Saldajā krējumā iemaisa miltus, lai veidojas viendabīga masa, ko pievieno zupai un vāra vēl 3-5 minūtes. Pievieno papildus garšvielas, ja nepieciešams. Pasniedzot, zupu var dekorēt ar zaļumiem – baziliku, lociņiem u.tml.