Krémová špargľová polievka

Počet porcií: 6
Čas prípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Špargľu očistíme, hlavičky odrežeme, povaríme asi 2 minúty v slanej vode, necháme odkvapkať a uložíme v miske s ľadovou vodou. Ostatnú špargľu pokrájame a vložíme do vriaceho slepačieho vývaru (5 dl) s vínom (5 dl) a varíme asi 15 minút. Pridáme škrob rozmiešaný v mlieku (môžeme pridať aj 2 vyšľahané žĺtky) a necháme zovrieť. Pridáme smotanu a veľmi krátko povaríme tesne pod bod varu. Odstavíme a podľa chuti môžeme polievku rozmixovať, alebo necháme špargľu vcelku. Okoreníme a podávame v miskách tak, že do polievky primiešame zvyšok smotany a ozdobíme ju špargľovými hlavičkami.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Špargľa zelený** - 750 g
- **Žítok** - 56 g
- **Rezistentný škrob** - 25 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Korenie biele mleté** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 45 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Slepačí bujón 120 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE