

# Pyszna zupa-krem z zielonych szparagow z Gorgonzola i jajkiem w koszulce



Autor: **bozka44**  
Przepisów: **176** Ocena: **3303**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- dla 4 osob: 2 paczki zielonych szparagow po ok. 400- 500 g
- 2 srednie ziemniaczki
- czysty rosol warzywno- drobiowy, ok. 1,5 l.
- smietanka slodka kremowka - 200 ml.
- Maggi, kurkuma, pieprz czarny
- 4 jajka
- kawalek sera Gorgonzola lub innego z niebieska plesnia

## Sposób przygotowania:

- 1 Od szparagow odlamujemy koncowki, dokladnie je myjemy, kroimy na mniejsze kawalki dlug. ok. 4 cm. Ziemniaczki myjemy, obieramy, kroimy w kostke. Tak przygotowane warzywa zalewamy czystym rosolem drobiowym (bez dodatku innych warzyw, aby nie zdominowaly one smaku) i gotujemy dluzej, nizeli gotuje sie zielone szparagi - ok. 25 minut, dokladnie - do miakkosci ziemniaczkow. na sam koniec gotowania dodajemy kawalek sera Gorgonzola i mieszajac czekamy, dopoki sie nie rozpusci.

W czasie, gdy zupa gotuje sie, przygotowujemy jajka w koszulkach, ktore wykladamy pojedynczo na talerze.

Ugotowana zupe miksujemy w blenderze, doprawiamy szczypta kurkumy i czarnego pieprzu oraz Maggi. W razie, gdyby byla za gesta, mozna dodac jeszcze rosolu. Wylewamy na talerze z jajkami. Dajemy kleks smietany.

Wspaniale!!

Twoje notatki do przepisu: