

Czary Penelopy

Zupa krem ze szparagów

Kochani! Sezon szparagowy w pełni! Uwielbiam ten okres. Buszuję po straganach w poszukiwaniu tych najpiękniejszych, najświeższych, najpyszniejszych okazów. I jak co roku przeżywam te same dylematy, czy dziś wybrać zielone czy białe? W duchu błogosławię królową Bonę za przywiezienie do Polski tych rarytasów i zaszczepienie w naszym kraju mody na ich spożywanie. Szparagi przyjęły się w kuchni polskiej zaskakująco dobrze i wyśmienicie pasowały do rodzimych potraw. Do II wojny światowej były nieodłącznym składnikiem wiosennego menu nie tylko w dworach ziemiańskich, ale też w salonach i restauracjach miejskich. W latach PRL-u haniebnie porzucone, zapomniane i zepchnięte do lamusa. Szczęśliwie od kilku lat ponownie wracają na salony, przeżywają renesans - ku mojej wielkiej radości.

W poprzednich sezonach proponowałam już kilka przepisów ze szparagami w roli głównej. Dziś pragnę zaproponować Wam zupę krem z białych szparagów. Przepis otrzymałam na plantacji szparagów, którą odwiedzam kilkakrotnie co roku, ale oczywiście nie byłabym sobą, gdybym nie wprowadziła paru zmian.



Potrzeba:

1kg szparagów białych- najlepszych dolnośląskich
Kostka drobiowa (nie używam - więc dodałam własnego bulionu warzywnego)
3 sztuki małej marchewki
2 ziemniaki
1 łyżka masła
szczypta soli
kubeczek słodkiej śmietany
grzanki
łosoś wędzony
koperek
pół kubeczka kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Szparagi obieram, zdrewniałe końcówki odcinam, myję, tnę na mniejsze kawałki i wrzucam do garnka. Marchew i ziemniaki obieram, kroję w kostkę i dodaję do szparagów. Całość zalewam bulionem tak, żeby warzywa były całe w nim zanurzone. Gdy warzywa są już prawie miękkie, dodaję masło i dalej gotuję na małym ogniu (około 30 minut). Miksuję, dodaję śmietankę, mieszam, doprawiam. Jeśli zupa jest za gęsta, rozcieńczam bulionem lub wodą. Wlewam do miseczek, dekoruję kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem, siekanym koperkiem i grzankami. Finiszuję świeżo zmielonym pieprzem. Zupa jest aksamitna, delikatna i bardzo wykwintna! Polecam. Myślę, że królowa Bona byłaby zachwycona...

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch

PS. W przepisie podana jest kostka rosółowa, którą należy dodać do gotujących się

warzyw. Jak wspomniałam, ja nie używam kostek rosołowych. Zamiast niej użyłam bulionu ugotowanego własnoręcznie . Forma grzanek jest również dowolna - można na patelni zrobić małe kosteczki lub w tosterze zrumienić małe kromeczki. Wyśmienicie smakują z koperkowym masłem.