

Krem juha od šparoga v2 03.05.2015



Za 4 porcije

- 300 g oljuštenih bijelih [šparoga](#)
- 30 g maslaca
- 1/4 MŽ kajenskog papra, ili ljute paprike
- 1 MŽ soli
- 1/4 MŽ mljevenog [muškarnog oraha](#)
- 1/2 dl vina
- 1 dl slatkog vrhnja
- 1 žumanjak
- 1/2 l [mesne juhe](#)
- [luk vlasac](#) za posipanje

Šparoge iz uzgoja oljuštite tik prije kuhanja, te ih razlomite na pogodne komadiće.

Za **gustu juhu** ne treba kupovati najdeblje, dovoljne su i često jeftinije već slomljene **vrtnje šparoge**.

U posudu za kuhanje stavite **uzgojene šparoge** te dolijte vode da bude 2-3 cm iznad. Dodajte putar (ako je mesna juha masna izostavite ga), kuhajte na laganoj vatri, ovisno o debljini šparoga 10-20 minuta.



Šparoge iz uzgoja su kuhane kad omekane, tj budu već mljackave. Ne brinite, pošto ćemo za daljnju pripremu upotrijebiti **juhu** od kuhanja, u njoj će ostati svi hranjivi sastojci iz raskuhanih **vrtnih šparoga**.

Izmiksajte sve da dobijete kremastu juhu, te u nju ulijte mesnu **juhu**. Omjer nek bude 1:1. Sve skupa nek bude max. 1,2 litra. Pustite da zakipi.

U posebnoj posudi umutite žumanjak sa [slatkim vrhnjem](#) i vinom. Sve skupa dodajte u **krem juhu od šparoga iz uzgoja** uz konstantno mješanje. Dodajte mljeveni muškarni oraščić i kajenski papar, odnosno mljevenu ljutu papriku, dosolite po ukusu.

Kad ulijte vrhnje i žumanjak osjetit će te miris [vina](#), pustite da polako krčka tako dug dok osjećate miris vina. Kušajte, krem juha od šparoga je gotova kad se vino više ne osjeća.

Gustu juhu od vrtnih šparoga servirajte posipanu sjeckanim lukom vlascem.



www.moja-kuhinja.com