



Hozzávalók:

40 dkg zöldspárga, arasznyi póréhagyma, 1 ág szárzeller, 3 dkg vaj, 2 evőkanál olaj, 1 kiskanál ételízesítő por, fél kiskanál só, 1 kiskanál finomliszt, 1 dl főzőtejszín, fél narancs reszelt héja, arasznyi darab füstölt kolbász

1. A spárgát vékonyan meghámozzuk, fejüket levágjuk, a szálakat vékonyan főszeleteljük, ahogyan a póréhagymát is. A szárzellert meghámozzuk, éppen úgy, mint a rebarbarát szokás, szintén vékonyan főszeleteljük.
2. A vajat az olajjal együtt kissé megforrósítjuk, a spárgafejeket ráarakjuk, keverve-rázogatva 3 percig pároljuk. Szűrőlapáttal kiemeljük. A fölaprított zöldséget a visszamaradó zsiradékba szórjuk, közepes lángon 5-6 percig pirítgatjuk. Az ételízesítőt, a sót és a lisztet rászórjuk, kevergetve fél percig pirítjuk. 8 deci vizet öntünk rá, többször belekeverve fölforraljuk. Kis lángra állítjuk, 10 percig főzzük, majd merülőmixerrel pürésítjük. A tejszínnel gazdagítjuk, a jól megmosott narancs héját belereszeljük. Újra tűzre téve megforrósítjuk, a spárgafejeket belerakjuk.
3. A kolbászt, miután bőrét lehúztuk, vékony karikákra vágjuk, és egy serpenyőben, közepes lángon jó ropogósra sütjük.
4. Tálaláskor a meleg krémlevest tányérokba merjük úgy, hogy a spárgafejekből is mindenkinek egyformán jusson belőle. Ráarakjuk a kisült kolbászkarikákat, s díszítésképpen néhány cseppet a kisült zsírjából is rápötyögtetünk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 380 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.