

# Krem ziemniaczano-szpinakowy z żółty serem



Autor: **Steve**

Przepisów: **563** Ocena: **5926**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- skrzydełka kurczaka 1 szt
- ziemniaki 4-5 szt
- szpinak mrożony 8 szt (brykiet)
- gałka muszkatołowa mielona do smaku
- pieprz do smaku
- sól do smaku
- czosnek 1 szt
- śmietana 30% 3-4 łyżki
- ser żółty 50 g
- serek topiony 3 trójkąci

## Sposób przygotowania:

- 1 Ze skrzydełka przygotować wywar. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować ok. 10 min. Następnie wrzucić szpinak i ząbek czosnku. Gotować kolejne 5 min.



- 2 Pod koniec dodać serek topiony śmietankowy i przyprawy. Z wywaru wyciągnąć skrzydełko, obrane mięso dodać do zupy i dokładnie całość zmiksować.



- ③ Przed podaniem dodać śmietankę i ser stary na drobnych oczkach. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: