

Zupa Krem Szpinakowy



Autor: rafisko007

Przepisów: 16 Ocena: 326



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Szpinak mrożony opakowanie ok 450g
- 1 por
- 2 cebule
- czosnek 8 ząbków
- śmietana 18% - 2 łyżki
- serek topiony śmietankowy 2 x 100g
- pietruszka 1 szt.
- marchewka 1 szt.
- duży ziemniak
- tymianek
- zioła prowansalskie
- dymka
- bagietka
- 2 łyżki masła
- sok z 1/2 cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 W garnku w 1,5l wody gotujemy bulion warzywny z 1 cebuli + marchewka + pietruszka + Vegeta do smaku
- 2 Sporego ziemniaka obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy w osobnym naczyniu.
- 3 Na patelni roztapiamy masło, wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę i pora. Podsmażamy ok 5 min i dodajemy posiekanych 8 ząbków czosnku (ja tyle akurat dałem, można mniej lub śmiało więcej wedle smaku, należy pamiętać aby podkreślić smak szpinaku, w ostatecznym efekcie i tak sam smak czosnku jest nie wyczuwalny), dodajemy opakowanie mrożonego szpinaku. Doprawiamy ziołami prowansalskimi, solą i pieprzem. Czekamy aż szpinak się usmaży.



- 4 Do ugotowanego bulionu wrzucamy ugotowanego ziemniaka, całość blendujemy. Wrzucamy smażony szpinak i znów blendujemy. Dodajemy 2 łyżki śmietany i 2 serki topione, dajemy 2 łyżeczki tymianku - i znów wspomagamy się blenderem. Całość doprawiamy do smaku solą pieprzem, sokiem z połowy cytryny.
- 5 Bagietkę kroimy w centymetrowe plastry i podpiekamy w piekarniku. Zupę na miseczkach już posypujemy pokrojoną dymką.



Twoje notatki do przepisu: