

Zupa szpinakowa

Autor: **Agutek**Przepisów: **36** Ocena: **236**

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Bulion ok. 4 litrów
- Świeży szpinak 500g
- Dwa sporej wielkości ziemniaki
- Dwie marchewki
- Śmietana 18% wg. Uznania
- Sok z połówki cytryny
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i kroimy w drobniejszą kostkę. Marchew również obieram i kroimy w kostkę. Całość wrzucamy do bulionu i gotujemy do miękkości.
- 2 Szpinak płuczemy. Gdy ziemniaki są miękkie dodajemy go do garnka. Najlepiej partiami, jak wiadomo szpinak po chwili zmniejsza swoją objętość. Gotujemy całość przez kolejne 5-10 min. Na koniec dodajemy śmietanę ok 3-4 łyżki, zależy ile kto lubi i sok z połowy cytryny.
- 3 Ja zupę podałam z jajkiem :) również świetnie smakuje jako zupa krem. Polecam i smacznego.



Twoje notatki do przepisu: