

Zupa krem ze świeżego szpinaku



Składniki

450g. świeżego szpinaku
5 ząbków czosnku
250g. ziemniaków
2l. bulionu drobiowego
lub warzywnego
6 jaj
100ml. śmietanki 30%
1 cebula
50g. masła
sól, pieprz do smaku
szczypta gałki
muszkatołowej

2l wody
150ml. octu
szczypta soli

Opis wykonania

Zupy kremy to doskonały sposób na lunch. Poniżej wersja zupy ze świeżego szpinaku z jajkiem w koszulce, serem i parmezanem.

Ziemniaki i cebulę obieramy, płuczemy, kroimy w kostkę. Szpinak płuczemy pod bieżącą wodą na sicie. W garnku rozgrzewamy masło, wrzucamy cebulę i lekko podsmażamy, dodajemy ziemniaki, czosnek. Zalewamy bulionem i gotujemy do miękkości. Do zupy wrzucamy szpinak. Zmniejszamy płomień do minimum i gotujemy parę chwil (ok.5min). Miksujemy blenderem na gładki krem. Wlewamy śmietankę, doprawiamy do smaku. Do wysokiego garnka o grubym dnie wlewamy wodę, ocet, lekko solimy, doprowadzamy do zagotowania, zmniejszamy płomień (o połowę). Wodę w garnku delikatnie mieszamy łyżką (tak aby powstał mały wirek) wbijamy jajko, gotujemy 5minut, wyjmujemy łyżką cedzakową. Zupę rozlewamy do talerzy, podajemy z jajkiem, posypujemy parmezanem. SMACZNEGO.