

Zupa szpinakowa



Składniki

2 szalotki
1 łyżka masła
1,2 l bulionu
2 ząbki czosnku
300 g szpinaku baby
1 por
200 ml śmietany 30%
400 g ziemniaków
200 g selera
sól, pieprz
1 łyżeczka świeżego
tymianku

Opis wykonania

Zupa szpinakowa jest zdecydowanie niedoceniana. Wypróbuj mistrzowski przepis na pyszną zupę ze szpinakiem w roli głównej i odkryj niezwykle możliwości wykorzystania tego warzywa.



Ziemniaki i seler obieramy i kroimy w kostkę 1x1 cm. Pora i szalotkę kroimy w talarki, a czosnek siekamy w plasterki. Szpinak płuczemy, przebieramy i siekamy.



W garnku roztapiamy masło. Dodajemy pora, szalotkę i czosnek. Smażymy 2 minuty. Dodajemy ziemniaki i seler, smażyjemy dalej przez 4 minuty na rumiany kolor. Dolewamy bulion, dodajemy liście laurowe i gotujemy do momentu, aż ziemniaki będą miękkie (15 minut). Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.



Dodajemy posiekany szpinak, dokładnie mieszamy i zostawiamy na wolnym ogniu jeszcze przez 2 minuty. Zabelamy śmietaną i posypujemy tymiankiem, gotujemy. Podajemy z grzankami i jajkiem pokrojonym w kostkę