

Špenátová krémová polévka

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 25 minut

Postup přípravy

Na rozehřátém másle orestujeme cibuli, zasypeme moukou a uděláme světlejší jíšku. Následně zajileme vodou, rozmícháme, přidáme špenát a mrkev pokrájenou na menší kousky a polévkovou pracharandu. Vaříme dokud mrkev nezměkne, poté rozmixujeme a dochutíme špetkou mletého muškátového oříšku a dle potřeby solí. Pro zjemnění zalijeme trochou smetany a ještě necháme krátce povařit.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 100 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 5 g
- **Pohanková mouka hladká 250 g** - 20 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 25 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 0.2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

