
Zupa szpinakowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3468 razy.

2 paczki szpinaku mrożonego (50 dag),

4 kostki rosółowe lub warzywne,

2 łyżeczki vegety,

6 ziemniaków (80 dag),

4 jajka,

2 ząbki czosnku,

sok z 1 cytryny,

1 szklanka gęstej śmietany,

2 łyżki mąki,

sól,

pieprz.

Ziemniaki obrać , umyć i pokroić w drobną kostkę.

Zagotować w garnku 2 l wody, dodać kostki rosółowe, vegetę i ziemniaki. Po 10 min gotowania włożyć szpinak i gotować jeszcze 7 - 10 min, aż ziemniaki będą miękkie.

Czosnek obrać , opłukać i zmiążdżyć , wrzucić do zupy na 5 min przed końcem gotowania. Mąkę wymieszać ze śmietaną, dodać do zupy, zagotować i odstawić . Doprawić sokiem z cytryny, solą, pieprzem (zupa powinna mieć kwaskowy smak). Jajka ugotować na twardo, ostudzić , obrać , pokroić na ćwiartki lub posiekać i dodać do zupy.