

Špenátová polévka III.

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Cibule, nasekaná nadrobno 1 ks
- Česnek, prolisovaný 4 stroužek
- Brambora, oloupaná nakrájená na kostičky 1 ks
- Zeleninový vývar 450 ml
- Mléko 600 ml
- Čerstvý špenát, nasekaný nahrubo 450 g
- Kůra z citronu 1 ks
- Smetana 33% 3 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozehejte ve velké pánvi, přidejte cibuli a česnek a pomalu 5-6 minut smažte doměkka. Přidejte bramboru a ještě minutu smažte. Přilijte vývar a 8-10 minut ohřívejte, dokud se polévka nezačne vařit. Pak přilijte mléko a vše opět přiveďte k varu. Vmíchejte polovinu špenátu spolu s citronovou kůrou a vařte 15 minut, aby se špenát úplně rozpadl. Nechte vychladnout a pak polévku rozmixujte se zbylým špenátem dohladka. Osolte a dokořeňte. Když bude polévka moc hustá, přidejte

ještě trochu vývaru. V miskách můžete dochutit lžící smetany nebo v polévce můžete „utopit“ pošírovaná vejce.