

Bramboračka se špenátem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 600 g
- zelené jabka 150 g
- mladé špenátové listy 100 g
- šalotka 20 g
- česnek 1 stroužek
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Oloupané brambory, oloupaná, jádřince zbavená jablka a oloupanou šalotku zalijeme vodou tak, aby bylo vše ponořené, trošku osolíme, uvedeme do varu, teplotu snížíme a uvaříme doměkka, pak rozmixujeme
2. Vmícháme smetanu, podle potřeby naředíme vodou a opět uvedeme do varu
3. Přidáme dobře omyté, překrájené špenátové lístky a několik minut povaříme, ochutíme oloupaným utřeným stroužkem česneku, osolíme a opepříme.
4. Podáváme s opečenou bagetou nebo na kostičky nakrájeným opečeným rohlíkem.

Poznámka:

Polévku můžeme také dochutit provensálskou bylinkovou směsí.