

Špenátová polévka s parmazánem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Pórek 1 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Brambora, oloupaná a nastrouhaná nahrubo 1 ks
- Kuřecí vývar 1 l
- Mražené špenátové listy 3 kostka
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Parmazán na posypání 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z pórků odkrojte ovadlé části, důkladně je omyjte a pak celý nakrájejte. Bílou část podélně rozkrojte a poté nasekejte na půlkolečka, totéž postupně udělejte i se zelenou natí.

V širším hlubším hrnci rozpalte olivový olej, vsypte pórek a opečte ho doměkka, zhruba pět minut. Přidejte bramboru a smažte dalších pět minut. Vlijte 850 ml kuřecího vývaru a vařte deset minut. Pak přihodte špenátové kostky a nechte je úplně rozpustit. Krátce povařte.

Stáhněte plamen a vše rozmixujte tyčovým mixérem. Přilijte smetanu, promíchejte, osolte a opepřete

podle chuti. Zdá-li se vám polévka příliš hustá, zředte ji zbylým vývarem.

Před podáváním vmíchejte parmazán a ještě jím jednotlivé porce posypte. Pozor – rychle se rozpouští!