

Špenátová krémová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- šlehačka 1 balení
- hladká mouka 4 lžíce
- mražený špenát 1 balení
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme do zlatova cibulku, přidáme rozmražený špenát, lehce provaříme, zalijeme mlékem (podle hrnce a počtu strážníků). Přidáme šlehačku, ve které jsme rozkvedlali 4 lžíce hladké nebo polohrubé mouky, provaříme alespoň 5 minut, aby se rozvařila mouka, nebyly tam hrudky a polévka se zahustila. Dochutíme solí, pepřem, petrželkou a pro chuť sušeným česnekem (není nutný). Výborné k polévce jsou houskové krutony: 3 rohlíky nakrájet na malé kostičky a usušit v troubě na 200 °C

Nebo francouzské toustíky: 3 rohlíky nakrájet na kolečka, potřít slabě s máslem (může být utřené s bylinkami, nebo pestem) a kolečka posypat sýrem a zapéct v troubě na 200 °C.