

# Špenátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- brambory 300 g
- vývar kuřecí 1.5 l
- špenát 400 g
- česnek 1 stroužek
- smetana kysaná nebo kefír 200 g
- slanina 100 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme nadrobno nakrájené brambory a zalijeme vývarem. Vaříme do změknutí brambor. Přidáme špenát a ještě chvilku povaříme.

Rozmixujeme tyčovým mixérem. Do polévky zamícháme zakysanou smetanu, ochutíme pepřem a česnekem, popř. dosolíme. Na talíři polévku podáváme ozdobenou osmažnutou slaninou.