

Krémová špenátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Cibule, nasekaná 1 ks
- Česnek, rozmělněný 2 stroužek
- Brambora, oloupaná, pokrájená 1 ks
- Zeleninový vývar 450 ml
- Mléko 600 ml
- Čerstvý špenát 450 g
- Jemně nastrouhaná kůra z citronu 1 ks
- Sůl, Pepř, Muškátový oříšek 1 špetka
- Hustá zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo rozehřejte ve velkém hrnci s pokličkou. Přijďte cibuli , 5-6 minut ji opékejte, vmíchejte česnek a po minutě rovněž brambor. Zalijte vývarem a nechte 8-10 minut probublávat, aby kousky brambor částečně změkly. Vlijte mléko a přiveďte k varu. Poté vmíchejte polovinu špenátu a kůru z citronu. přiklopené vařte 15 minut, nechte zchladnout a rozmixujte. Přidejte zbylý špenát (dodá polévce čerstvou zelenou barvu) a opět rozmixujte. Pak polévku ochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem. Podávejte se zakysanou smetanou.