

Špenátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- máslo na jíšku 50 g
- cibule 1 ks
- mouka hladká dle potřeby 1 ks
- voda 1 l
- špenát mražený 200 g
- česnek 1 stroužek
- sůl podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci, na rozpuštěném másle, zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Potom ji zasypeme hladkou moukou a uděláme jíšku. Vše zalijeme horkou vodou.

Do připraveného základu dáme špenát. Po chvilce vaření přidáme stroužek prolisovaného česneku a polévku vaříme do rozmrazení špenátu. Ke konci ochutíme polévku solí. Kdo chce, může do polévky přidat rozšlehané vejce.