

Špenátová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Špenát 1 ks
- Máslo 50 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 3 ks
- Česnek 5 stroužek
- Uzené maso 200 g
- Sladká smetana 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Polévkové koření 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na másle a oleji osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, kostičky masa, opečeme dozaltova, přidáme špenát, sůl, pepř, koření, podlijeme trochou vody a dusíme 20 minut. Potom zalijeme smetanou, přidáme prolisovaný česnek, dochutíme a vaříme ještě 10 minut.