

Špenátové cappuccino se zázvorem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Smetana na vaření 2 kelímek
- Mladý špenát listy 4 hrst
- Silný kuřecí vývar 1 hrnek
- Cibule šalotka 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Nakládaný zázvor 1 lžička
- Wasabi, Japonský křen 1 lžička
- Trochu citronové šťávy 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Smetana ke šlehání na dokončení 1.2 kelímek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou a nadrobno nakrájenou šalotku orestujeme na olivovém oleji. Přidáme omyté lístky špenátu, restujeme asi 1 minutu, přilijeme připravený silný kuřecí vývar a povaříme 2 minuty. Poté přidáme smetanu, zázvor a wasabi a opět minutu povaříme. Směs osolíme, opepříme, přidáme trochu citronové šťávy a vše rozmixujeme na hladký lehký krém. Smetanu ušleháme do polotuha. Krém nalijeme do čtyř sklenic s ouškem a do každé přidáme trochu šlehačkové pěny. Polévku ihned podáváme. Tato originální polévka se nekonzumuje lžící, ale jak napovídá sám její originální název, pije se přímo ze sklenice.

