



Zupa z Pokrzyw




przepisy.pl



Składniki:

- młode pokrzywy - 2 szklanki
- czosnek - 1 szt. - 0.5 sztuk
- oliwa - 0.5 łyżeczek
- ziemniak - 3 sztuki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 0.75 litrów

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Szpinak dokładnie płuczemy w zimnej wodzie.
2. Obrany czosnek kroimy w plasterki i podsmażamy w garnku o grubym dnie na odrobinie oliwy.
3. Gdy się zrumieni dodać pokrzywy i dusić na małym ogniu przez ok 5 minut (tak jak szpinak). W tym samym czasie obrane i pokrojone ziemniaki ugotować.
4. Pokrzywy zalać wywarem i dodać ugotowane ziemniaki. Gotować kolejne 5 minut.
5. Całość zmiksować w blenderze. Nałożyć zupę i dodać jogurt.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl