



przepisy.pl

Zupa krem ze szpinaku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szpinak świeży - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 300 mililitrów
- woda - 500 mililitrów
- boczek wędzony - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Szpinak oczyść i sparz krótko we wrzącej wodzie. Wystudź i odcisnij z nadmiaru wody.
2. Fix wymieszaj z wodą i śmietaną. W garnku rozgrzej oliwę i przesmaż boczek oraz cebulę. Całość oprósz mąką. Fix wlej do garnka i doprowadź do wrzenia.
3. Zmniejsz ogień, dodaj szpinak i gotuj jeszcze 10 minut. Zupę zmiksuj przy użyciu blendera. Dopraw do smaku i podawaj.

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