



Zupa krem ze szpinaku

przepisy.pl



Składniki:

- szpinak (może być mrożony) - 750 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 500 mililitrów
- sok z cytryny - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W garnku rozpuszczamy masło, na którym szklimy drobno posiekaną cebulę i rozgniecione ząbki czosnku. Po 3 minutach dodajemy niedbale posiekane, ale dokładnie wcześniej umyte liście szpinaku.
2. Dusimy warzywa kilka minut na wolnym ogniu, a następnie zalewamy bulionem.
3. Doprowadzamy zupę do wrzenia, a następnie miksujemy blenderem lub przecieramy przez sito. Doprawiamy do smaku i zakwaszamy sokiem z cytryny.
4. Taki krem doskonale smakuje z groszkiem ptysiowym lub grzankami. Smacznego!

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