



przepisy.pl

Zupa szpinakowa z szczypiorkiem



 20 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- młody szpinak - 180 gramów
- szczypiorek - 30 gramów
- Bulionetka warzywna Knorr** - 1 sztuka
- masło - 25 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- czerstwa bułka - 80 gramów
- chrzan - 1 łyżka
- jogurt grecki - 375 mililitrów
- kwaśna śmietana 18% - 125 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Szczypiorek umyj, osusz i pokrój. Szpinak umyj i osusz.
2. Bułkę rozkrusz a'la bułka tarta i podsmaż na maśle.
3. Do kielicha miksera włóż szczypiorek, szpinak, bulionetkę Knorr, wlej letnią wodę (500ml), oliwę i zmiksuj aż wszystko będzie gładkie. Następnie przecedź przez sitko.
4. Teraz wymieszaj płyn z jogurtem, śmietaną, chrzaniem. Podawaj w miseczkach do zupy udekorowane bułką tartą oraz świeżym szczypiorkiem.

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