



przepisy.pl

# Zupa zielona ze szczawiu i szpinaku

 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- szczaw - 250 gramów
- Rosół z kury z pietruszką i lubczykiem Knorr - 1 sztuka
- szpinak - 500 gramów
- ziemniaki - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- jajka - 3 sztuki
- śmietana - 250 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- masło - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo.
2. Opłukany i przebrany szczaw uduś na łyżce masła, umyty i przebrany szpinak ugotuj w wodzie. Razem zmiel w maszynce lub zmiksuj.
3. W dwóch litrach wody ugotuj ziemniaki pokrojone w kostkę. Jak będą pół miękkie dodaj liść laurowy, pieprz oraz kostkę Knorr.
4. Na pozostałym maśle podsmaż posiekaną cebulkę. Jak nabierze rumianego koloru wsyp mąkę i zrób zasmażkę. Dodaj do zupy. Zagotuj.
5. Do zupy wlej masę szczawiowo-szpinakową i gotuj jeszcze przez 10 minut. Podawaj z jajkiem ugotowanym na twardo i śmietaną.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)