

První chody

Polévky

10 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 3 balení baby špenátu
- cca 1 litr zeleninového vývaru
- Cri Cri Gran Moravia
- smetana
- pepř
- sůl
- petrželka nebo bazalka
- 1 žlutá cibule
- olivový olej
- 1-2 stroužky česneku

Cri Cri Gran Moravia výtečně ochutí i zeleninové polévky, jako je třeba tato jednoduchá a tradiční špenátová.

Příprava:

Nejprve na olivovém oleji nechte zesklivatět nadrobno pokrájenou cibulku, přidejte na minutu prolisovaný česnek a poté špenát. Vše dvě minuty míchejte a poté zalijte vývarem, jen tak, aby byly lístky špenátu ponořené. Nechte sedm minut povařit. Poté rozmixujte tyčovým mixérem, přilijte smetanu tak, aby byla hustota ideální, a nechte ještě dvě minuty povařit. Nyní už jen dochutěte vybranou bylinkou, pepřem, a osolte. Podávejte posypané Cri Cri Gran Moravia.