



Zupa-krem szpinakowa

Autor: Śnieżynka

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Warzywa obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wsypać do garnka.

Krok 2

Obraną cebulę drobno posiekać, połączyć z warzywami, zalać wrzącą wodą i ugotować.

Krok 3

Pod koniec gotowania dodać szpinak, następnie zmiksować.

Krok 4

Mąkę wymieszać z mlekiem, połączyć z zupą, zagotować.

Krok 5

Następnie dodać śmietanę, koperek, przyprawić do smaku, wymieszać. Podawać z grzankami.

Składniki:

½ kg szpinaku

1 pęczek włoszczyzny

1 cebula

1 łyżka mąki

1 szkl. mleka łąciate

½ szkl. śmietany łąciata 18%

3 łyżki posiekanego koperku

Sól