

## Doradca Smaku IX: Zupa krem ze szpinaku i jarmużu, odc. 4



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ząbki czosnku</b>	3 sztuki
<b>cebule</b>	2 sztuki
<b>jarmuż</b>	200 gramów
<b>olej</b>	100 mililitrów
<b>ziemniaki</b>	2 sztuki
<b>szpinak</b>	200 gramów
<b>rosół z kury</b>	700 mililitrów
<b>serek śmietankowy</b>	150 gramów
<b>śmietana kwaśna</b>	4 łyżki
<b>twaróg</b>	4 łyżki
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>bazylia świeża</b>	kilka liści

**Do smaku**

**kmin rzymski**

**czarnuszka**

**sól morska**

**pieprz biały Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Jarmuż obieramy (liście zostawiamy, łodygi usuwamy).

Liście jarmużu kroimy na małe kawałki.

Do garnka wlewamy olej, dodajemy cebulę, czosnek, jarmuż, następnie całość mieszamy.

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy do reszty składników, dodajemy szpinak, dusimy, wlewamy rosół z kury. Dodajemy serek śmietankowy, zmniejszamy gaz i blendujemy na krem.

Kwaśną śmietanę przelewamy do miski, dodajemy chochlę zupy, by zahartować kwaśną śmietanę, mieszamy w misce. Całość dodajemy do zupy, mieszamy. Doprawiamy solą morską i białym pieprzem, mieszamy.

Do głębokiego talerza wlewamy zupę, dodajemy twaróg, doprawiamy czarnuszką. Siekamy szczypiorek. Danie dekorujemy listkiem bazylii i szczypiorkiem.