

Doradca Smaku X: Zupa krem ze szpinaku, odc. 17



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na zupę:

czosnek	3 ząbki
cebula czosnkowa pokrojona w kostkę	1 sztuka
por (biała część)	1 sztuka
ziemniaki ugotowane	3 sztuki
oliwa	50 mililitrów
masło	1/4 kostki
liście szpinaku	500 gramów
bulion warzywny	1 litr
śmietanka 18%	200 mililitrów

Na twaróg:

twaróg półtłusty	150 gramów
pomidorki koktajlowe	5 sztuk
świeże listki bazylii	1 garść
orzechy włoskie	40 gramów
oliwa	40 mililitrów

Do smaku:

musztarda miodowa Prymat
suszone pomidory z czosnkiem
sól morska Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion warzywny:

1 l bulionu warzywnego: włoszczyzna, prażona cebula, czosnek, 3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego (całość gotujemy przez około 1 godzinę).

Zupa:

Czosnek rozgniatamy i siekamy, cebulę kroimy dowolnie, por siekamy, ziemniaki kroimy w kostkę. Nagrzewamy garnek i wlewamy oliwę, dodajemy masło, czosnek, cebulę, por i ziemniaki, doprawiamy suszonymi pomidorami i dodajemy liście szpinaku, mieszamy. Dodajemy 1 czubatą łyżeczkę musztardy miodowej. Doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy bulion warzywny i śmietankę 18%. Zupę doprawiamy gałką muszkatołową, ścierając ją nad garnkiem. Zupę blendujemy na jednolity krem. Do głębokiego talerza nalewamy zupę, na środek nakładamy 4 łyżki sera twarogowego. Dekorujemy liskiem świeżej bazylii.

Twaróg:

Do miski wkładamy twaróg półtłusty, pomidorki koktajlowe kroimy na pół i dodajemy do twarogu. Bazylie i orzechy włoskie (mogą być uprażone), siekamy i dodajemy do twarogu. Dolewamy oliwę, doprawiamy solą i kolorowym pieprzem. Składniki dokładnie mieszamy.