

## Doradca Smaku XIV: Krem szpinakowy z gruszkami, odc.8



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Zupa

czosnek	2 ząbki
por (biała część)	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ziemniaki	3 sztuki
gruszki	2 sztuki
masło klarowane	2 łyżki
wywar warzywny	1 litr
szpinak baby	1/2 kilograma
serek mascarpone	2 łyżki
twaróg	100 gramów

#### Do smaku

Cynamon mielony Prymat  
sól morska Prymat w młynku  
Pieprz biały mielony Prymat

#### Chipsy z marchewki i pietruszki

marchewka	1 sztuka
korzeń pietruszki	1 sztuka
oliwa	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Zupa:**

- 1.** Czosnek i por kroimy w plasterki, cebulę w grubszą kostkę, ziemniaki w drobną. Gruszek nie obieramy, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy na kawałki.
- 2.** W garnku roztopiamy masło klarowane, wrzucamy czosnek, cebulę, por. Mieszmamy całość, dodajemy ziemniaki i chwilę smażymy. Wrzucamy gruszki i mieszmamy całość. Smażymy kilka minut.
- 3.** Podsmażone warzywa i gruszki zalewamy bulionem warzywnym, tak, by przykrył składniki. W czasie, gdy zupa się gotuje, możemy przygotować chipsy warzywne.
- 4.** Gdy ziemniaki będą miękkie, do zupy dodajemy liście szpinaku i wsypujemy cynamon, całość mieszmamy, gotujemy krótko.
- 5.** Zupę blendujemy z serem mascarpone. Solimy do smaku i doprawiamy pieprzem białym, następnie blendujemy raz jeszcze.
- 6.** Twaróg kruszymy widelcem.

## **Chipsy z warzyw:**

- 1.** Marchew i pietruszkę kroimy w plastry, trzymając nóż pod lekkim kątem.
- 2.** Oliwę mieszmamy z ziołami prowansalskimi i do tak przygotowanej marynaty wkładamy warzywa.
- 3.** Warzywa układamy na blaszce z papierem do pieczenia, przykrywamy je arkuszem papieru i wkładamy do nagrzanego na 140 stopni Celsjusza piekarnika. Pieczemy ok. 30 minut.

## **Sposób podania:**

Zupę krem wlewamy do głębokiego talerza.

Oprószamy twarogiem, na którym układamy chipsy warzywne.

Na koniec polewamy oliwą szczypiorkową.