

ziemniaczana zupa krem ze szpinakiem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	500 g
szpinak mrożony	100 g
śmietana 30%	50 ml
ser feta	40 g
wędzony boczek	2 plastry
czosnek ząbki	2
cebula	1 sztuka
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
bulion warzywny	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ziemniaki, cebulę i czosnek, obrać i pokroić w kostkę,
- podsmażyć chwilę na maśle, dodać bulion i gotować 15 min,
- dodać szpinak, gotować jeszcze 10 min,
- zupę zmiksować, dodać śmietanę, 30 g sera, przyprawić, gotować ciągle mieszając kilka minut, aż ser się rozpuści,
- boczek pokroić w paski, zrumienić na patelni,
- zupę wlać do talerzy, posypać boczkiem i resztą pokruszonego sera