

Staropolska zupa ze szpinaku i grzybów



JOANNA2114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kostka grzybowa	1 kostka
szpinak świeży	500 gram
ziemniaki młode	400 gram
pieczarki	300 gram
kostka rosołowa	1 kostka
twaróg	250 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion grzybowy i rosołowy rozprowadzamy w odmierzonej (1000ml) i gotującej się wodzie. Następnie dodajemy ziemniaki pokrojone w kosteczkę i gotujemy do miękkości. Pod koniec gotowania dodajemy pokrojone w czosnek pieczarki i listki szpinaku. Tuż przed podaniem kruszymy twaróg i dodajemy do zupy.
Smacznego