

Zupa czosnkowa ze szpinakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak mrożony	1 szklanka
mleko	1 szklanka
cebula	1
czosnek	1 główka
oliwa	2 łyżki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Rosół drobiowy z włoszczyzną	3 szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	3 liście
tymianek	1 łyżeczka
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek obrać i drobno posiekać. Czosnek rozetrzeć z solą. W rondlu rozgrzać oliwę, włożyć czosnek, cebulę i lekko je zrumienić. Wlać rosół, dodać liście laurowe Prymat, tymianek Prymat, ziele angielskie Prymat i gotować na małym ogniu 15-20 min. Rondel zestawić z ognia, wyjąć liście laurowe Prymat i ziele angielskie Prymat, zupę doprawić solą i pieprzem Prymat, a następnie zmiksować. Wlać mleko, ponownie zagotować, włożyć szpinak, energicznie zamieszać i jeszcze raz zagotować.

Podawać z grzankami.