

Zupa szpinakowa z serowymi kluseczkami



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	250 gramów
cebula	1 szt.
czosnek	1-2 ząbki
jogurt naturalny	1/2 szklanki
olej	1 łyżka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
białko	1 szt
bulion warzywny	3 szklanki
ser biały	100 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek zeszklić na oleju. Dodać szpinak, chwilę podsmażyć. Wlać bulion, przyprawić solą, pieprzem i gałką. Zmiksować. Dodać jogurt. Przygotować kluseczki - ser, białko jaja i bułkę tartą wyrobić na gładką masę, posolić do smaku. Rwać lub kroić na małe kawałeczki. Gotować w osolonej wodzie. Porcję ugotowanych kluseczek zalewać gorącą zupą.