

Zupa szpinakowa z mięsnymi kuleczkami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak świeży	40 dag
masło	1 łyżka
koperek	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
śmietana	2 łyżki
mięso mielone	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
jajko	1 szt
bulion	1 kostka
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście szpinaku umyć, osączyć, wyciąć ogonki i zgrubienia, pokroić. Posiekany szpinak wrzucić do garnka. Kostkę bulionową rozpuścić w 3 szklankach wrzątku, zalać liście jedną szklanką i dusić ok. 15 min. Ostudzić szpinak i zmiksować go, dodając masło i 2 szklanki bulionu. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i śmietaną. Mielone mięso wymieszać z przyprawami, bułką tartą i jajkiem. Z przygotowanego miesa uformować małe kuleczki, usmażyć je i dodać do zupy. Wszystko posypać drobno posiekanymi jajkami i koperkiem.