

## Zupa szpinakowa Eli



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| <b>paczka szpinaku mrożonego</b>          | 450 g      |
| <b>marchewka</b>                          | 1 sztuka   |
| <b>pietruszka</b>                         | 1 sztuka   |
| <b>seler mały</b>                         | 1/2 sztuki |
| <b>ziemniaki</b>                          | 8 sztuk    |
| <b>kostki mięsne</b>                      | 2 sztuki   |
| <b>margaryna</b>                          | 1 łyżka    |
| <b>mąka pszenna</b>                       | 1 łyżka    |
| <b>jajko</b>                              | 2 sztuki   |
| <b>sól</b>                                | do smaku   |
| <b>Przyprawa do zup i potraw Kucharek</b> | do smaku   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wrzącej wody(około 2.5 litra) wrzucić jarzyny,kostki mięsne i gotować do miękkości jarzyn.Ziemniaki pokroić w kostkę.Wyjąć ugotowane jarzyny z wywaru.Do wywaru dodać szpinak i zagotować.Dodać ziemniaki i gotować do miękkości.Z margaryny i mąki zrobić zasmażkę i dodać do zupy.Jajka dokładnie roztrzepać i powoli wlewać do zupy,ciagle mieszając.W zupie pojawią się kłaczki z jajek.Zdjąć z ognia i doprawić solą,pieprzem,czosnkiem i maggi do smaku.Smacznego!

Można dodać jarzyny z zupy pokrojone w kostkę.Ja nie daję bo u mnie nie lubią.