

Doradca Smaku IX: Zupa krem ze szpinaku i jarmużu, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ząbki czosnku	3 sztuki
cebule	2 sztuki
jarmuż	200 gramów
olej	100 mililitrów
ziemniaki	2 sztuki
szpinak	200 gramów
rosół z kury	700 mililitrów
serek śmietankowy	150 gramów
śmietana kwaśna	4 łyżki
twaróg	4 łyżki
szczypiorek	1 pęczek
bazylia świeża	kilka liści

Do smaku

Kmin rzymski mielony Prymat

Czarnuszka nasiona Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy, cebulę kroimy w kostkę. Jarmuż obieramy (liście zostawiamy, łodygi usuwamy).

Liście jarmużu kroimy na małe kawałki.

Do garnka wlewamy olej, dodajemy cebulę, czosnek, jarmuż, następnie całość mieszamy.

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy do reszty składników, dodajemy szpinak, dusimy, wlewamy rosół z kury. Dodajemy serek śmietankowy, zmniejszamy gaz i blendujemy na krem.

Kwaśną śmietanę przelewamy do miski, dodajemy chochlę zupy, by zahartować kwaśną śmietanę, mieszamy w misce. Całość dodajemy do zupy, mieszamy. Doprawiamy solą morską i białym pieprzem, mieszamy.

Do głębokiego talerza wlewamy zupę, dodajemy twaróg, doprawiamy czarnuszką. Siekamy szczypiorek. Danie dekorujemy listkiem bazylii i szczypiorkiem.