

Polski krem szpinakowo-serowy



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak świeży	1 kilogram
śmietana 36%	100 mililitrów
ser gorgonzola	100 gram
masło 82%	1 łyżka
orzechy włoskie siekane	2 łyżki
biały ocet winny	2 łyżki
Kolendra cała Prymat	5 ziaren
cukier	1 łyżka
gruszka	1/2 sztuki
bulion drobiowy	750 mililitrów
czosnek posiekany	2 ząbki

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni podgrzać cukier z octem winnym, dodać kolendrę oraz pokrojoną w kostkę gruszkę, lekko skarmelizować i pozostawić do ostygnięcia. Na maśle podsmażyć czosnek wraz z dobrze odciśniętym szpinakiem i orzechami. Dodać ser gorgonzola oraz śmietanę i gotować do momentu rozpuszczenia się sera. Następnie rozrzedzić bulionem do wymaganej konsystencji i doprawić do smaku. Podawać z ułożoną na wierzchu zimną gruszką.

Kucharek radzi:

1. Jako dodatek, do kremu można dorzucić grzanki, groszek ptysiowy, lub chipsy ze smażonego bekonu.
2. Aby nasz krem miał idealną konsystencję, szpinak możemy rozdrobnić w blenderze.
3. Wyrazisty smak zapewni Przyprawa do potraw Kucharek.