

Zupa ze szpinaku



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kości wieprzowe	25 dag
włoszczyzna	1 pęczek
szpinak mrożony	25 dag
mąka pszenna	1 łyżka
śmietana	3-5 łyżek
masło roślinne	1/3 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kości i włoszczyzny ugotować wywar. Wyjąć kość i warzywa. Do wywaru dodać mrożony szpinak, gotować kilka minut. Następnie zaprawić mąką wymieszaną ze śmietaną, doprawić do smaku, na koniec dodać masło i dokładnie wymieszać.