

Špenátová polievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špenát necháme trochu rozmraziť a pokrájame. Osmažíme cibuľku na oleji, pridáme špenát, zalejeme vodou a 10 minút povaríme. Polievku osolíme, okoreníme, pridáme mlieko a šunku nakrájanú na kocky a ešte chvíľu povaríme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Muškatový kvet** - 0.5 g
- **Špenát zmrazený** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Bravur bravčová šunka výberová hranatá cca 3 kg** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

