

Špenátovo vajíčková polievka so syrom

Potrebuje

- - 1 mrazený špenát
- - 2 vajíčka
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 1 črievko Karička
- - 1 zeleninový bujón
- - trocha masla
- - 1 lyžica hladkej múky
- - soľ
- - čierne mleté korenie

Postup

Do hrnca si dáme rozpustiť maslo. Poprášime ho múkou a spravíme zasmažku. Keď začína hnednúť, podlejeme vodou a premiešame. Pridáme mrazený špenát, bujón, soľ a korenie a necháme variť.

Polievku rozmixujeme ponorným mixérom. Pred koncom pridáme pretlačený cesnak.

V hrnčeku si rozšľaháme vajíčka a vlejeme ich do polievky. necháme variť asi 5 minút a potom pridáme tavený syr. Miešame, kým sa syr nerozpustí.

Necháme ešte minútku/ dve vrieť a polievka je hotová.

Tento recept nám posielala: Katarína z Prešova

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: 6