



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Zupa ziemniaczana z jarmużem szpinakiem

Zamiast jarmużu dodajemy szpinak

Składniki:

- jarmuż, 35 dag
- kości, 25 dag
- śmietana, 1 szkl.
- włoszczyzna, 25 dag
- mąka , 2 dag
- ząbek czosnku, 2 szt.
- ziemniak, 35 dag
- mleko, 0.25 dag

Sposób przygotowania:

Jarmuż lub szpinak umyć, opłukać, wyciąć grube nerwy i ogonkiwe. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać, zalać wrzącą wodą, dodać jarmuż, ugotować. Warzywa odcedzić, na wywarze ugotować obrane i na części pokrajane ziemniaki (szpinak opłukać, posiekać, włożyć tylko na chwilę do wywaru, gdy ziemniaki są już miękkie). Połowę włoszczyzny, jarmuż i ziemniaki przetrzeć, przelewając wywarem, zupę podprawić śmietaną i mąką, dodać soli i zmiężdżonego czosnku do smaku. Przed podaniem wlać gorące mleko. Podawać z grzankami z bułki w kromkach.

