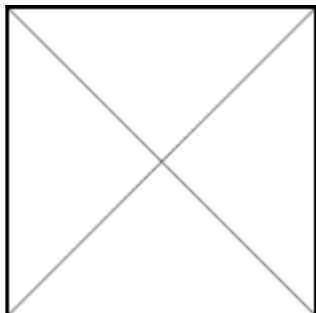




Tekst i zdjęcie: **niesia** - Kuchcik (195)

Kolorowy krem

Pomidorowo-szpinakowa

Składniki:

- pomidory w puszcze, 1 szt.
- bulion, 4 szkl.
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżk.
- ziemniak, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- chilli, 1 szt.
- oregano, 1.5 łyżecz.
- szpinak mrożony, 1 szt.
- mąka , 2 łyżk.
- masło, 2 łyżk.
- parmezan, 2 łyżk.
- śmietana, 2 łyżk.
- czosnek, 1 szt.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta
- cukier, 0 szczypta
- gałka muskatołowa, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Przygotowanie zupy pomidorowej: 1. Cebulę, ziemniaka oraz oczyszczone z nasion chilli drobno pokroić w kostkę. Smażyć przez 5 minut cały czas mieszając, po czym dodać oregano, wlać 2 szklanki bulionu i gotować 10 minut. Do zupy dodać pomidory w puszcze oraz koncentrat pomidorowy. Wymieszać, gotować jeszcze 15 minut. Zmiksować gotową zupę, doprawić solą, pieprzem i cukrem. Przygotowanie zupy szpinakowej: Rozmrozić szpinak, posiekany czosnek podsmażyć na maśle, oprószyć mąką, tak zrobioną zasmażkę zalać resztą bulionu. Gotować dwie minuty. Do bulionu dodać szpinak, zagotować. Przyprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową. Dosypać parmezan, połączyć ze śmietaną. Jednocześnie wlewać obie zupy na talerz, tak aby ich nie zmieszać.

