

ZIEMNIACZANA ZUPA - KREM ZE SZPINAKIEM

Składniki (na 1.5 l zupy):

- 1 l bulionu warzywnego
 - 200 g wędzonego boczku
 - 50 g sera feta
 - 2 łyżki masła
 - 500 g ziemniaków
 - 100 g szpinaku (może być mrożony)
 - 1 cebula
 - 2 ząbki czosnku
 - pieprz i słodka papryka (do smaku)
 - dodatki: świeża bagietka lub paluszki grissini
-

Wykonanie:

Przygotować bulion.

Cebulę i czosnek obrać i pokroić w plasterki.

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w kostkę.

W rondlu rozpuścić 2 łyżki masła, wrzucić cebulę. Kiedy cebula nieco zmięknie, dodać ziemniaki i czosnek i smażyć wszystko na średnim ogniu około 5 minut, cały czas mieszając. Następnie podać wszystko bulionem, zagotować, zmniejszyć ogień i przykryć rondel pokrywką; gotować około 10 minut.

Boczek pokroić w paseczki. Na talerzu ułożyć 2 - 3 warstwy ręcznika papierowego, na to ułożyć boczek. Następnie całość przykryć ponownie 2 - 3 warstwami ręcznika papierowego. Talerz włożyć do mikrofalni na 800W na około 2 - 2.5 minuty (należy pilnować, by boczku nie przypalić!). Następnie wyjąć talerz z mikrofalni, docisnąć boczek ręcznikiem (by wchłonął nadmiar tłuszczu) i odłożyć na kilka minut na talerzyk.

lub (jeśli nie posiadamy mikrofalni)

Boczek pokroić w drobną kosteczkę i zrumienić na patelni, a następnie odłożyć na talerzyk wyłożony ręcznikiem papierowym (by wchłonął nadmiar tłuszczu).

Po 10 minutach do zupy dodać szpinak (mrożonego nie trzeba rozmrażać), ponownie doprowadzić zupę do wrzenia i gotować kolejne 10 minut.

Zupę zdjąć z ognia, przestudzić i zmiksować za pomocą blendera na krem.

Garnek ponownie postawić na ogniu, dodać pokruszony ser feta i gotować (ciągle mieszając) przez kilka minut, aż ser nieco się rozpuści. Na koniec zupę doprawić do smaku pieprzem i słodką mieloną papryką. UWAGA! Zupa raczej nie wymaga solenia - zarówno bulion, boczek jak i ser zawierają wystarczającą ilość soli.

Zupę rozlać do talerzy, posypać zrumienionym boczkiem; podawać ze świeżą bagietką lub paluszkami grissini.

Smacznego!