Špenátová polévka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1/2 kg	čerstvé špenátové listy
2 lžíce	máslo
2 ks	cibule
4 stroužky	česnek
1 litr	vývar
1 kelímek	smetana 33%
	sůl a mletý pepř
špetka	mletý muškátový oříšek

Postup přípravy

Špenátové listy důkladně omyjeme a osušíme. Ve větším hrnci si na másle osmahneme pokrájenou cibuli a na závěr přihodíme i nasekaný česnek se špenátovými listy. Mícháme a necháme vše “rozvonět”. Poté přilijeme vývar a vaříme asi 8 až 10 minut. Polévku rozmixujeme, zjemníme smetanou a dochutíme solí, mletým pepřem a špetkou muškátového oříšku. Ihned podáváme.