

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Špenátová polévka s osmaženým chlebem

Ingredience:

Mražený špenátový protlak
1 l vody (podle hustoty polévky)
1,5 kostky masoxu
1 vejce
mouka, máslo
2 stroužky česneku
chléb

Popis postupu:

Do hrnce s vodou vložíme mražený špenát a přivedeme k varu. Vložíme masox, z mouky a másla si vytvoříme jíšku a spolu s rozmíchaným vajíčkem vmícháme do polévky. Vaříme na středním ohni. Když je polévka hotová, na závěr prolisujeme 2 větší stroužky česneku a sundáme z ohně. Jako příloha je vhodný osmažený chléb, houska či hrášek.