Zupa krem z rukoli i szpinaku

Nikita

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

- rukola - 150 g
- szpinak nowozelandzki lub inny - 50 g
- ziemniaki - 400 g
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- masło - 3 łyżka
- śmietana 30% - 100 ml
- woda - 800 ml
- domowa bulionetka drobiowa - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 szt.
- sól - - do smaku
- dekoracja: kwiaty rukoli, cząbru i nagietka (opcjonalnie) -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rukolę i szpinak umyć i osuszyć. Ziemniaki obrać i pokroić na mniejsze kawałki.

KROK 2: Do garnka z grubym dnem włożyć masło, lekko podgrzać i wrzucić pokrojoną cebulę i drobno posiekany czosnek. Dusić na małym ogniu około 2 minut. Dodać ziemianki, wodę i bulionetkę. Doprowadzić do wrzenia i gotować około 15 minut. Następnie dodać śmietankę, sos sojowy, rukolę i szpinak, posolić do smaku (około 1/2 soli). Wymieszać i gotować 5 minut. Na koniec zmiksować zupę na krem.

KROK 3: Zupę nałożyć do miseczek, udekorować kwiatami jadalnymi np. rukoli, cząbru i nagietka i podawać.