



Špenátovo-hrášková polievka s vínom

Recepty



Polievky



Veľká noc



0 min



0



3.0

1066



Budete potrebovať

Príprava receptu

- 1 stredne veľká cibuľa
- 1 PL masla
- 2 hrste mrazeného alebo čerstvého hrášku
- 1 dcl bieleho vína
- ½ ČL Vitana mletého čierneho korenia
- ½ ČL Vitana muškátového oriešku
- soľ
- 200 g baby špenátu

300 ml zeleninového vývaru

200 ml smotany na šľahanie

150 g parmezánu

Cibuľu si nakrájame nadrobno a opražíme do sklovita na masle.

Pridáme hrášok a premiešame. Podležeme vínom a necháme prevariť.

Pridáme vývar a korenie.

Pridáme špenát a počkáme, pokiaľ zmenší objem. Polievku preložíme do mixéra a rozmixujeme dohladka. Pridáme smotanu a syr a zahrejeme. Dosolíme podľa chuti.