ŠPENÁTOVÁ POLIEVKA OD HUGA





Rýchla a zdravá.
Už od detstva som nemal som rád špenát! Zmenila to táto polievka. Vyskúšajte môj recept a verím, že sa vám to stane tiež!

Príprava je veľmi jednoduchá:

Uvarte špenát (čerstvý alebo zamrazený) vo vývare alebo v zeleninovom bujóne spolu so zopár nadrobno pokrájanými zemiakmi. Pridajte 1 pretlačený strúčik cesnaku. Varte pokiaľ zemiaky nebudú mäkké.
Z hrubej múky, jedného vajíčka, soli a vody si zarobte hustejšie cesto a lyžičkou tvarujte väčšie halušky, ktoré dávajte priamo do vriacej polievky. Na koniec môžete dochutiť malým množstvom smotany. Ak je to potrebné, dochutíte soľou.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo