

Supa od spanaca



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g iseckanog spanaca
- 1 l pilece supe
- 1 dl mleka
- 2 kašike pavlake
- 25 g putera
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 kašika brašna ili gustina
- 1/8 kašičice muskatnog oraščeta
- 2 kriške starog hleba
- biber
- so

Priprema

Rastopiti puter, dodati sitno iseckani crni luk i dinstati oko 5 minuta. Umešati gustin, zajedno pržiti 1 minut na srednjoj temperaturi vodeći računa da se ne naprave grudvice. Sipati pilecu supu, zaciniti mlevenim muskatnim oraščetom, posoliti i pobiberiti po ukusu. Ostaviti da provri, dodati spanac, poklopiti i kuvati na niskoj temperaturi 10 minuta, povremeno lagano mešajući.

U međuvremenu zagrejati ulje i ispržiti kockice hleba da blago porumene. Izvaditi ih na papirnu salvetu da se ocedi višak masnoće. Supu sipati u blender i samleti. Vratiti na šporet, dodati mleko i zagrejati do ključanja. Sipati supu u zagrejane činije ili duboke tanjire, dodati kiselu pavlaku i poslužiti uz ispržen hleb.