

Smetanová se špenátem

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g malé cibule
375 g krůtích řízků
1-2 lžíce oleje
60 g rostlinného tuku
60 g hladké mouky
1 litr drůbežího vývaru z kostky
0,25 litru suchého bílého vína
250 ml smetany ke šlehání
350 g čerstvého špenátu
1 žloutek
sůl
pepř

Postup

Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno. Řízky nakrájíme na nudličky. V pánvi rozpálíme olej a maso na něm opečeme. Osolíme, opepříme, vyjmeme a dáme do misky. K oleji přidáme tuk, cibulku a necháme zesklivatět. Poprášíme moukou, a když zezlátne, přilijeme za stálého míchání vývar. Pak přidáme víno, 200 ml smetany, uvedeme do varu a 5 minut vaříme.

Špenát, omyjeme a dáme okapat. Potom ho spolu s masem vložíme do polévky a ještě 2-3 minuty povaříme. Žloutek rozkvedláme se zbytkem smetany, vlijeme do polévky a hned odstavíme z plotýnky. Dochutíme solí a pepřem.