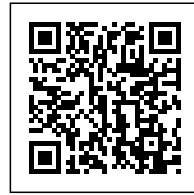




# SPINĀTU ZUPIŅA NO HUGO





Ātri un veselīgi!

Termiski apstrādāti spināti man kopš bērnības nav patikuši! Šī zupa to mainīja. Izmēģiniet manu recepti, un es ticu, ka tā notiks arī ar jums!

Pagatavošana ir ļoti vienkārša:



Vāriet spinātus (svaigus vai saldētus) buljonā vai dārzeņu buljonā kopā ar dažiem, gabaliņos sagrieztiem, kartupeļiem. Pievienojiet 1 sasmalcinātu ķiploka daiviņu. Vāriet, līdz kartupeļi ir mīksti. No rupjiem miltiem, vienas olas, sāls un ūdens pagatavojiet biežāku mīklu un ar karoti izveido klimpiņas, kuras pa vienai veido un met verdošā zupā. Nobeigumā varat pievienot nedaudz saldā krējuma. Ja nepieciešams, papildiniet sāli.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo