

Zupa szpinakowa z serkiem Philadelphia i bobem

Składniki:

- 250 g szpinaku (może być mrożony, ale w liściach)
- 4 ząbki czosnku
- 2 pory (tylko jasne części)
- 1 pietruszka
- ¼ selera
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- opakowanie śmietankowego serka philadelphia 125 g
- ok. 200 g bobu
- 3 łyżki masła
- sól do smaku

Drobno poszatkowany czosnek podsmażamy chwilę na rozgrzanej oliwie z oliwek, następnie dorzucamy poszatkowane pory i startą na tarce pietruszkę oraz selera. Całość smażymy ok. 10 minut, aż seler i pietruszka się przyrumieni. Następnie dorzucamy szpinak, który chwilę dusimy i całość zalewamy 1,2 l wody. Gotujemy ok. 10 minut. W tym czasie w bardzo małej ilości osolonej wody z masłem gotujemy bób (najlepiej go obrać ze skórki, ale jeśli zostanie w skórce to też nic się nie stanie :-). Gdy bób będzie już miękki (po ok. 10 minutach) dodajemy go do zupy szpinakowej. Solimy do smaku, dodajemy gałkę muszkatołową, a na koniec śmietankowy serek. Wszystkie produkty można przemnożyć razy 2 lub nawet razy 3, w zależności od ilości chętnych do skosztowania tej pysznej zupy i ich apetytu :)