



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Суп со шпинатом

Terbiyeli Ispanak Çorbası



1 пучок шпината (500 гр.)
1 луковица
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли
8 стаканов мясного бульона
0,5 ч.л. черного молотого перца
Для соуса:
1 яйцо
1 лимон
2 ст.л. муки

- # Лук мелко порезать и пассировать в масле до золотистого цвета.
- # Добавить мелко резанный шпинат и соль, закрыть крышкой, готовить 10-15 минут.
- # Затем добавить 2 стакана мясного бульона и блендером взбить в однородную массу.
- # Добавить оставшийся бульон и черный перец, довести до кипения.
- # Венчиком взбить яйцо, сок лимона и муку, добавить несколько ложек горячего бульона, перемешать.
- # Затем вылить соус тоненькой струйкой в суп, постоянно помешивая.
- # Довести до кипения, снять с огня.
- # Подавать горячим.

В суп также можно добавить 1 стакан молока.