



WinoToskanii

Kremowa zupa z pokrzywy i ziemniaków (Zuppa cremosa di ortiche e patate)

Składniki:

- 500g pokrzywy
- 200g ziemniaków
- 1 biała cebula
- 1 litr wody
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta gałki muskatołowej
- sól
- pieprz
- bulion warzywny
- grzanki

Przygotowanie:

Wlej oliwę na patelnię i podsmaż pokrojoną drobno cebulę, dodaj liście pokrzywy i pokrojone na małe kawałki ziemniaki. Następnie dolej wodę i jeśli chcesz także bulion warzywny. Przypraw całość do smaku i gotuj pod przykryciem, aż ziemniaki będą miękkie. Następnie zblenduj całość. Podawaj na gorąco najlepiej z chrupiącymi grzankami.