

Крем-суп со шпинатом

Вам понадобится

Шпинат замороженный	200 г
Лук репчатый	100 г
Помидор	100 г
Сливки	100 г
Вода	300 мл
Масло сливочное	20 г
Соль	по вкусу
Специи	по вкусу

Приготовление

- 1 Шпинат разморозить, откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости. Помидоры и лук нарезать кубиками по 1 см.
- 2 Все ингредиенты (кроме сливок) выложить в чашу мультиварки и перемешать. Закрыть крышку.
- 3 Установить программу СУП, время приготовления 40 минут. Нажать «Старт». Готовить до окончания программы.
- 4 В готовый суп добавить сливки и взбить блендером до однородной массы.