

Kasica s Marsa

Prelepe intenzivne zelene boje, po recima dece kao da je s Marsa :) zdrava kasica, puna gvozd



1 Krompir oguliti i iseci na komade.

2

3

4 Spanac dobro oprati i prokuvati kratko, pa prosuti tu vodu i staviti da se kuva zajedno s krompirom.

5

6

7 Kada je krompir skuvan, ocediti i stapnim mikserom isitniti uz dodatak malo mleka.

Napomena:

Naisti nacin mozete pripremiti ukusnu krem supu, samo u blender dodajte zacine po zelji!

Sastojci:

spanaca 50 g

krompir 1 srednji