

Špenátová polievka s grilovaným syrom typu halloumi a píniovými orieškami

Potrebuje

- - 200 g Karička Syr na gril typu halloumi chutný klasik
- - 450 g mrazeného špenátu
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 2 ČL masla
- - soľ
- - 2 PL píniových orieškov
- - čerstvý kôpor
- - 50 ml smotany 33 %
- - 100 ml vody
- - olej

Postup

1. V hrnci roztopíme maslo a zmiešame s pretlačeným cesnakom, miešame 1 minútu.
2. Vložíme špenát, osolíme, zalejeme vodou, necháme zovrieť a ešte varíme 10 minút.
3. Do polievky primiešame smotanu "izbovej teploty" a varíme ďalších 5 minút.
4. Píniové oriešky opražíme na panvici na sucho.
5. Syr typu halloumi pokrájame na plátky a opečieme na oleji z oboch strán.
6. Kôpor nakrájame na menšie kúsky.
7. Polievku podávame s opečeným syrom typu halloumi, kôprom, píniovými orieškami a pokvapkáme smotanou.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

nízka

čas:

do 30 minút

porcie: