

Krémová špenátova polievka

Potrebuje

- - 500 g čerstvého špenátu
- - 1 menšia cibuľa
- - 4 strúčiky cesnaku
- - 1 ks Karička črievko
- - soľ
- - čierne korenie

Postup

Špenát opláchneme a necháme odkvapkať. Na masle speníme nadrobno nakrájanú cibuľu a cesnak, osolíme a vložíme špenát. Chvíľu restujeme, potom okoreníme a zalejeme vodou cca 3/4 l. Cca po 10 minútach odstavíme a ohňa, pridáme syr a ponorným mixérom rozmixujeme. Podávame s opečeným pečivom.

Tento recept nám posielala: Jana z Bernolákova
náročnosť: Nízka
čas: 30 minút
porcie: 6