

Špenátovo syrová polievka

Potrebuje

- - 3 hrnčeky baby špenát
- - 2 litre vody
- - 1 hrnček smotana na varenie
- - 240 g syr Karička
- - 1 cibuľa
- - 3 PL masla na zjemnenie
- - 4 strúčiky prelisovaný cesnak
- - 2 PL hladká múka
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - pečivo na krutóny prípadne hotové
- - olivový olej

Postup

Na oleji osmažíme cibuľu, zaprášime múkou, prihodíme cesnak, jemne osmažíme, podlejeme vodou, nasypeme špenát, podusíme do mäkka, na chvíľu odstavíme, rozmixujeme tyčovým mixérom do hladka, opäť dáme na plameň a privedieme do varu. V smotane rozmixujeme syr, zmesou zahustíme polievku, necháme chvíľku povariť, dochutíme. Podávame s krutónami.

Domáce krutóky: zo staršieho pečiva nakrájame úhladne kocky, ktoré opekáme na olivovom oleji, ak máme radi výraznú chuť cesnaku tak ich ešte horúce posypeme granulovaným cesnakom, zamiešame a jemne osolíme.

Kto má rád, môže si do polievky nasypať jemne nastrúhaný syr.

Dobrá chuť! Varím pre radosť. Je to môj relax. Fotoaparát nemám.

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 6