



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za juhu:

400 g	Smrznutog špinata
200 g	Krumpira
1 l	Povrtnog temeljca
80 g	Luka
1 žličica	Bijelog balzamičnog temeljca
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
2 kom	Češnja češnjaka
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
	Maslinovo ulje

Za slanetak:

1 kom	Limenka prethodno kuhanog slanotka (ocijeđene težine 250g)
3 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Himalajska sol
1 prstohvat	♦ Češnjak

Juha od špinata s hrskvim slanutkom

⌚ 30–35 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Odmrznuti špinat snažno iscijedite. Krumpir ogulite i narežite na kockice veličine 1 cm.
- 2 Zagrijte povrtni temeljac i u njemu kuhajte krumpir oko 15 minuta.
- 3 U međuvremenu narežite luk na kockice. Ogulite i protisnite češnjak. U tavi zagrijte malo maslinovog ulja i prodinstajte luk. Dodajte ocijeđeni špinat i češnjak. Začinite solju, paprom i prstohvatom mljevenog muškatoog oraščića.
- 4 Čim krumpir omekša, mikserom ga izmiksajte sa špinatom dok ne postane kremast. Ponovno začinite solju, paprom i malo bijelog balzamičnog octa.
- 5 Hrskavi slanetak savršen je dodatak. Zagrijte pećnicu na 200°C, a pleh obložite papirom za pečenje. Slanetak ocijedite u cjedilu, temeljito isperite i zatim osušite papirnatim ručnicima.
- 6 Sada slanetak stavite u zdjelu i pomiješajte s 3 žlice maslinovog ulja te ravnomjerno rasporedite po limu i pecite oko 30 minuta.
- 7 Kako bi slanetak bio ravnomjerno smeđi i hrskav, potrebno ga je dva puta okrenuti tijekom pečenja. Začinite pečeni slanetak prstohvatom himalajske soli i 1 žlicom češnjaka u granulama. Zatim ostavite da se ohladi i koristite kao dodatak za juhu.

