



# Juha od špinata s hrskvim slanutkom

⌚ 30–35 Min   

## Priprema

### 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 pikantni                                         |

- 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 muškarnog oraščića.
- 4 Čim krumpir omekša, mikserom ga izmiksajte sa špinatom dok ne postane kremast. Ponovno začinite solju, paprom i malo bijelog balzamičnog octa.
- 5 Hrsravi 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.

