



# Juha od špinata s hrskvim slanutkom

🕒 30–35 Min     🍲 🍲 🍲

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

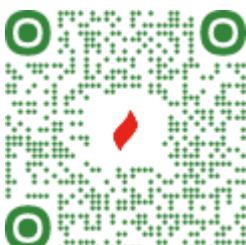
❖ = Kotányi Produkte

Za juhu:

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

Za slanutak:

1 kom	Limenka prethodno kuhanog slanutka (ocijedene 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 ocijedeni špinat i češnjak. Začinite solju, paprom i prstohvatom mljevenog muškatnog 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 slanutak savršen je dodatak. Zagrijte pećnicu na 200°C, a pleh obložite papirom za pečenje. Slanutak ocijedite u cjedilu, temeljito isperite i zatim osušite papirnatim ručnicima.
- 6 Sada slanutak stavite u zdjelu i pomiješajte s 3 žlicom maslinovog ulja te ravnomjerno rasporedite po limu i pecite oko 30 minuta.
- 7 Kako bi slanutak bio ravnomjerno smeđi i hrskav, potrebno ga je dva puta okrenuti tijekom pečenja. Začinite pečeni slanutak prstohvatom himalajske soli i 1 žlicom češnjaka u granulama. Zatim ostavite da se ohladi i koristite kao dodatak za juhu.