



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

400 g Замразен спанак

200 g Картофи

1 L Зеленчуков бульон

80 g Лук

1 ч.л. Бял балсамов оцет

2 скилидки Чесън

Зехтин

Щипка ◆ Индийско орехче,
мляно

◆ Хималайска сол

◆ Пипер меланж на
зърна

За крумоните от нахум

1 консерва Нахум

3 с.л. Зехтин

1 ч.л. ◆ Хималайска сол

1 с.л. ◆ Чесън на гранули

Крем супа със спанак и крутони от нахум

🕒 30–45 Минути



Подготовка

- Изстискайте размразения спанак хубаво. Обелете картофите и нарежете на малки кубчета.
- Загрейте бульона и сварете картофите (около 15 минути).
- През това време нарежете лука на ситни кубчета. Обелете и пресовайте чесън. Загрейте малко зехтин на тиган и сомираите лука. Добавете спанака и чесъна и гответе за няколко минути. Овкусете със сол, пипер меланж и щипка индийско орехче.
- Разбъркайте съдържанието на тигана в картофите и пасурайте. Овкусете с бял балсамов оцет. Добавете още сол и пипер при необходимост.
- Загрейте фурната на 200°C предварително, за да пригответе крутоните. Отцедете нахума и изплакнете със студена Вода. Погсушете с кухненска хартия.
- Изсипете нахума в купа и разбъркайте със зехтина. Разпределете върху тава, покрита с хартия за печене и сложете във фурната за 30 минути.

СЪВЕТ: Разбърквайте ги периодично, за да се онекат хубаво и да станат наистина хрупкави.

- Разбъркайте хималайската сол с чесъна на гранули в малка купичка. Овкусете нахума щом го извадите от фурната и оставете га изстине.
- Сервирайте супата с крутони от нахум и се насладете.

