



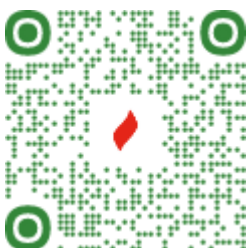
Съставки за 4 Порции

♦ = 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 крутоните от нахут

1 консерва	Нахут
3 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Хималайска сол
1 с.л.	♦ Чесън на гранули



Крем супа със спанак и крутони от нахут

⌚ 30—45 Минути



Подготовка

- 1 Изстискайте размразения спанак хубаво. Обелете картофите и нарежете на малки кубчета.
- 2 Загрейте бульона и сварете картофите (около 15 минути).
- 3 През това време нарежете лука на ситни кубчета. Обелете и пресовайте чесън. Загрейте малко зехтин на тиган и сотирайте лука. Добавете спанака и чесъна и гответе за няколко минути. Овкусете със сол, пипер меланж и щипка индийско орехче.
- 4 Разбъркайте съдържанието на тигана в картофите и пасирайте. Овкусете с бял балсамов оцет. Добавете още сол и пипер при необходимост.
- 5 Загрейте фурната на 200°C предварително, за да пригответе крутоните. Отцедете нахута и изплакнете със студена вода. Подсушете с кухненска хартия.
- 6 Изсипете нахута 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 опека хубаво и да станат наистина хрупкави.

- 7 Разбъркайте хималайската сол с чесъна на гранули в малка купичка. Овкусете нахута щом го извадите от фурната и оставете да изстине.
- 8 Сервирайте супата с крутони от нахут и се насладете.