



Špinačna juha

⌚ 30—45 Min   

Priprava

- 1 Odmrznjeno špinačo močno iztisnite. Olupite krompir in ga narežite na 1 cm široke kocke.
- 2 Segrejte zelenjavno juho in v njej 15 minut kuhajte krompir.
- 3 Medtem nasekljajte čebulo. Olupite in stisnite česen. V ponvi segrejte oljčno olje in popecite čebulo.
- 4 Ko je krompir zmehčan, ga v mešalniku zmešajte s špinačo, da dobite kremasto maso. Začinite s soljo in poprom ter kančkom belega balzamičnega kisa.
- 5 Hrustljava čičerika je odličen dodatek juhi. Pečici segrejte na 200°C in pekač obložite s papirjem za peko. Odcedite čičeriko, jo dobro sperite in osušite s papirnatimi kuhinjskimi brisačami.
- 6 Čičeriko dajte v posodo in jo zmešajte z tremi žlicami oljčnega olja in jo enakomerno porazdelite na pekač ter pecite nekaj 30 minut.
- 7 Zmešajte 1 žlico česna iz mlinčka ter himalajsko sol.
- 8 Da bo čičerika enakomerno pečena in hrustljava so med pečenjem nekajkrat obrnite. Pečeno zmešajte s česnom ter soljo, počakajte, da se ohladi ter jo postrezite kot dodatek juhi.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Zamrznjene špinače
200 g	Krompirja
1 l	Zelenjavne jušne osnove
80 g	Čebule
1 žlička	Belega balzamičnega kisa
	Oljčno olje
2 stroka	Česna
	♦ Poper pisani celi
	♦ Sol himalajska
1 žlička	♦ Muškatni orešček mleti
Za čičeriko	
1 konzerva	Čičerika (250 g, brez tekočine)
3 žlice	Oljčnega olja
1 žlička	♦ Sol himalajska
	♦ Česen

