

Špenátový krém „Ninja“



1 PORCE



40 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Cottage 20% průměr	50
Vývar zeleninový	100
Brambory (syrové)	100
Špenát	100
Dochucovadla: čerstvé bylinky, na ozdobení mrkev, okurka, olivy nebo borůvky	

Postup přípravy

Špenát (čerstvý nebo mražený) a brambory povaříme spolu s vývarem do změknutí. Přidáme cottage sýr pro jemnější konzistenci a doplnění bílkovin. Ochutit můžeme čerstvými bylinkami, například bazalkou nebo majoránkou. Polévku rozmixujeme dohladka, dáme do misky a ozdobíme mrkví, okurkou a olivami (nebo lze olivy nahradit borůvkami).