

Špenátový krém s tousty se sýrem & pancettou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Čerstvý špenát (omyté listy) 400 g
- Cibule, nakrájená najemno 1 ks
- Česnek, nasekaný 4 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Velká moučná brambora 1 ks
- Zeleninový vývar 1.25 ml
- Hladkolistá petrželka 100 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Oregano 1 lžička
- Rozpečená bageta 4 plátek
- Nastrouhaný tvrdý sýr ementál 2 hrst
- Opečené plátky pancetty k podávání 4 plátek
- Polníček na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1 V hrnci rozehejte máslo nebo olej a zpěňte na něm najemno nakrájenou cibuli a nasekaný česnek. Přidejte oloupanou a na kostičky nakrájenou bramboru a ještě minutu míchejte. Přilijte vývar a vařte 10 minut. Vmíchejte polovinu špenátu a vařte asi 10 minut, dokud špenát nezavadne. Vlijte smetanu, dochuťte solí, pepřem a oreganem. Prohřejte a stáhněte z ohně.

2 Polévku rozmixujte se zbylými listy špenátu a petrželkou na jemný krém a případně dochuťte. Podávejte s rozpečenými plátky bagety se sýrem, opečenou pancettou a ozdobte polníčkem.