

Špenátová polévka s parmazánem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

V hrnci nechte rozpustit máslo, přidejte nasekanou cibuli a nechte ji zesklivatět. Zprašte ji moukou, udělejte světlou jíšku a naředte ji mlékem. Za stálého míchání přiveďte k varu. Přidejte špenát a chvilku polévku povařte. Přidejte česnek, špetku muškátového oříšku, a potom polévku rozmixujte. Podávejte s nastrohaným parmazánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený** 400 g - 400 g
- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Parmazán** 100 g - 50 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 50 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos** 0,5 l - 50 g
- **Mouka hladká** 1 000 g - 40 g
- **Muškatový ořech celý** 9 g - 4 g

