



Špenátová polievka s kokosovým mliekom

Na prípravu budete potrebovať (2 väčšie porcie)

500 g mladých špenátových listov

1 šalotka

lyžička indického kari

500 ml zeleninového vývaru

400 ml kvalitného kokosového mlieka

olivový olej extra virgin

soľ a čerstvo mleté čierne korenie

domáce krutóny zo staršieho chleba

Na olivovom oleji jemne orestujte na drobno narezanú šalotku. Pridajte špenátové listy, rýchlo ich sparte, osol'te a okoreňte a pridajte aj lyžičku kari. Zalejte zeleninovým vývarom a asi 5 minút varte. Na záver vlejte do polievky kokosové mlieko, dobre zamiešajte, prípadne ešte dochuťte soľou a korením a chvíľu povarte. Polievku nemixujte. Podávajte s domácimi krutónmi.