

# Kluci v akci

## Miska špenátového krému s kozím sýrem a rukolou

6-8 porcí



Jemná špenátová polévka, respektive krém, je příjemnou změnou v zimních měsících mezi silnými vývary, zelňačkami, houbovými či luštěninovými polévkami. Zmražený špenát můžete mít kdykoliv po ruce a záleží na vás, jak polévku dochutíte. Stoprocentně se ke špenátu, je-li v kombinaci s mlékem nebo smetanou, hodí vůně a chuť muškátového květu nebo oříšku.

60 g másla  
4 stroužky česneku  
1 cibule  
40 g mouky  
1 l mléka  
400 g mraženého špenátu  
4 hrsti rukoly  
muškátový květ  
sůl  
100 g čerstvého kozího sýra  
balsamický krém (aceto balsamico creme)

Na másle osmahneme nasekanou cibulku s česnekem. Zasypeme moukou a zarestujeme zásmážku, zalijeme studeným mlékem, dobře rozmícháme a přivedeme k varu. Vaříme cca 15 minut. Poté přidáme změkklý špenát, krátce provaříme a rozmixujeme na hladký krém.

Dochutíme solí a muškátovým květem. Na úplný závěr do krému dáme celé lístky rukoly. Servírujeme v miskách společně s kouskem kozího sýra a zakápneme balsamickým krémem.