



Ingredience:

- 400 ml teplé vody
- 60 g **NIKAL Česnekové polévky**
- 300 g mraženého smetanového špenátu
- 100 g zakysané smetany
- Bageta nebo slaný rohlík jako příloha
- Sůl

Česneková polévka se smetanovým špenátem a bagetou



Recept pro 2 osoby.



Doba přípravy: cca 30 minut.

Příprava:

V hrnci zahřejte mražený smetanový špenát na mírném plameni. Jakmile je špenát rozmražený, přidejte zakysanou smetanu a důkladně promíchejte.

Přilijte 400 ml vody a přidejte 2 lžice (cca 60 g) **NIKAL Česnekové polévky**. Dobře promíchejte metličkou, aby byla polévka byla hladká a bez hrudek. Krátce přiveďte k varu.

Hotovou polévku nalijte do polévkové misky. Bagetu nakrájejte na plátky a naaranžujte ji dekorativně na talíř jako přílohu.

Pro výraznější chuť můžete do polévky přidat i opraženou slaninu nebo šunku.

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon	800 16 66 16
Fax	515 291 055
Online	www.nikal.cz
E-Mail	nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.