

## ŠPENÁTOVÝ KRÉM S RICOTTOU

**Krémová polévka z čerstvého jarního špenátu s nočky z ricotty zdobená křupavou italskou pancettou.**



### Suroviny

500 g čerstvého špenátu  
1 najemno nakrájená šalotka  
4 stroužky česneku

#### čerstvé máslo

1,5 l zeleninového vývaru  
150 ml smetany ke šlehání

#### 150 g ricotty

sůl, pepř  
nadrobno nasekané oregano

#### 4 plátky opečené pancetty

### Příprava:

V hrnci rozehřejte máslo a zpěňte na něm cibuli s česnekem. Přilijte vývar a nechte lehce provařit. Poté vložte špenát. Pár lístků si nechte stranou na ozdobu. Vařte dalších 10 minut. Dochutě smetanou, solí, pepřem a bylinkami. Polévku rozmixujte na hustý krém. Ricottu rozšlehejte se dvěma lžícemi smetany. Na talíře tvořte dvěma lžičkami malé nočky. Zalijte špenátovým krémem a ozdobte plátky pancetty a čerstvého špenátu.



První  
chody



Polévky



15 minut  
příprava



20 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost