

NÁTIERKA ZO ŠPENÁTU – PEPEK NÁMORNÍK

Suroviny:

maslo 200g

smotanový syr (črievko) 1ks

špenát čerstvý 100g

medvedí cesnak (klasický cesnak) podľa chuti

mlieko 2-3 PL

soľ

Postup:

Čerstvé listy špenátu umyjeme, zalejeme vriacou vodou, necháme 2 min. postáť, osušíme a nasekáme najemno. Pridáme cesnak.

Mlieko si prevaríme a postupne prilievame do masla, šľaháme do peny. Pridáme syr, podľa chuti dosolíme.

Postupne pridáme vychladnutý špenát s cesnakom.