

Špenátová s parmezánem (bulgurem)

Suroviny:	mražený špenát (čerstvý)
	pórek
	olej
	cibulka (šalotka)
	hladká mouka
	smetana
	nastrouhaný parmezán
	sůl, pepř
	chleba
	pórek

Postup:

Na oleji osmahneme cibulku, zaprášíme moukou a zalijeme vývarem. Provaříme, vložíme rozmražený špenát, provaříme. Do polévky nasypeme nakrájený pórek, zalijeme smetanou. Vaříme a nakonec osolíme, opepříme, nasypeme nastrouhaný parmezán. Podáváme s opraženým chlebem na kostičky.

Poznámka:

Místo parmezánu můžeme vložit uvařený bulgur.

