

## ***?orba od krompira sa spanacem***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 150 g krompira
- 150 g spanaca
- 50 g badema iseckanog na listice
- 2 kašike pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašike putera
- 1 l supe od povrca
- 1 limun
- muskatno orašće
- karanfilic
- biber
- so

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i iseci na kockice debljine 1 cm. Spanac oprati, dobro ocediti i iseckati na tanke trake.

Rastopiti puter i prodinstati sitno iseckan crni luk da bude staklast. Preliti toplom supom, po ukusu zaciniti narendanom korom limuna, muskatnim orašćicem i mlevenim karanfilicem. Kada provri, dodati krompir, poklopiti i ostaviti da se kuva na srednjoj temperaturi oko 15 minuta. Dodati iseckan spanacpa nastaviti sa kuvanjem još 5 minuta. Gotovu corbu ispasirati kroz gusto sito ili u blenderu.

U posebnu posudu sipati 1 dl supe i kada prokljuca dodati badem. Mutiti mikserom dok ne postane kremasta

smesa.

U corbu dodati pavlaku i umešati pripremljen krem od badema. Po ukusu posoliti, pobiberiti i dodati limunov sok i servirati.