



JERNEJ KITCHEN

ČEMAŽEVA JUHA

Čemaževa juha je preprosta, kremna in zelo slastna. Recept je hiter in enostaven, brez kompliciranja in težkih tehnik, odličen za vse dni v tednu.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

ČEMAŽEVA JUHA

2 žlici masla

1 mala čebula ali šalotka

2 žlici moke

750 g [Zelenjavna jušna osnova](#)

1 šopek (80g) svežega čemaža

2 žlici sladke smetane (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

blender ali palični mešalnik

metlica

PRIPRAVIMO PODMET

Maslo damo v kozico in pristavimo na šibek ogenj. Ko se raztopi, dodamo seseklano čebulo in moko ter prepražimo, približno 5-7 minut, redno mešamo z metlico. Moka ne sme porjaveti. V mešanico počasi dodajamo jušno osnovo, redno mešamo z metlico. Pustimo, da mešanica zavre in pri rahlem vretju kuhamo 5 minut, občasno premešamo.

NASVET

[Namesto jušne osnove lahko uporabimo tudi vodo.](#)

SKUHAMO

Čemaž umijemo pod tekočo vodo, ga grobo sesekljamo ter dodamo v kozico k preostalim sestavinam. Kuhamo 1-2 minuti, da se čemaž zmehča. Odstavimo z ognja in spasiramo v kremasto juho. Pomagamo si z blenderjem ali paličnim mešalnikom. Poljubno juho precedimo skozi fino cedilo.

POSTREŽEMO

Po okusu solimo, popramo ter poljubno dodamo še sladko smetano. Razdelimo med štiri krožnike in postrežemo.