



JERNEJ KITCHEN

GOBOVA JUHA S ŠAMPINJONI

Gobova juha s šampinjoni je zelo bogata, okusna in pripravljena hitro ter preprosto. Ta recept je odličen za vsak dan ali nedeljska kosila.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

GOBOVA JUHA S ŠAMPINJONI

- 2 žlici masla
- 2 žlici oljčnega olja
- 250 g svežih šampinjonov
- 1 čebula
- 3 stroki česna
- 2 žlici sušenih mletih šampinjonov
- 2 žlici gladke bele moke
- 1 žlička majarona
- ½ žličke origana
- ½ žličke timijana
- 1 liter zelenjavne jušne osnove
- 50 ml sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- kozica
- metlica
- palični mešalnik ali blender

PREPAŽIMO ŠAMPINJONE IN ZELENJAVO

Na zmeren ogenj postavimo kozico. Dodamo žlico masla, žlico oljčnega olja in narezane šampinjone. Pražimo 5 minut pri zmernem ognju. Šampinjone prestavimo na krožnik in v isto kozico damo žlico masla, žlico oljčnega olja ter seseklano čebulo in sesekljan česen. Kuhamo 5 minut, da se zelenjava zmehča.

DODAMO PREOSTALE SESTAVINE

V kozico dodamo sušene mlete šampinjone, gladko belo moko, majaron, origano, timijan ter pražimo 5 minut. Zalijemo s polovico jušne osnove ter z metlico dobro premešamo, da dobimo gladko, gosto juho. Dodamo še preostalo jušno osnovo in kuhamo 10 minut pri rahlem vretju.

SPASIRAMO

Juho spasiramo s paličnim mešalnikom ali v blenderju. Na koncu dodamo še sladko smetano, pražene šampinjone in začинimo s soljo ter poprom. Pri rahlem vretju kuhamo še 5 minut, da se šampinjoni pregrejejo.

POSTREŽEMO

Juho še vročo poljubno postrežemo s seseklanim peteršiljem.