



JERNEJ KITCHEN

ZELENJAVNA JUHA S TORTELINI

Zelenjavna juha s tortelini je zelo okusno vegi kosilo narejeno v malo več kot pol ure. Gre za bogato zelenjavno juho obogateno s tortelini.

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

ZELENJAVNA JUHA S TORTELINI

2 žlici olivnega olja

1/2 čebule

1 žlica gladke bele moke

1/2 žličke sladkorja

2 stroka sesekljanega česna

2 korenja

200 g paradižnikove passate

1000 ml vode ali zelenjavne osnove

1/4 žličke timijana

1/2 žličke origana

200 g (1 pločevinka) kuhane čičerike

200 g (1 pločevinka) kuhanega belega fižola

250 g tortelinov (s pestom ali rikoto)

1 žlica sesekljanega svežega peteršilja

PRIPRAVIMO JUHO

V lonec damo olivno olje in ga pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljano čebulo, moko in sladkor. Pražimo 5 minut, občasno premešamo. Dodamo sesekljan česen in na centimetre narezano korenje. Premešamo in pražimo še 5 minut. Dodamo paradižnikovo passato, vodo ali [zelenjavno osnovo](#), timijan, origano ter začinimo s soljo in poprom. Lonec pokrijemo s pokrovko in pri rahlem vretju kuhamo 15 minut.

DODAMO STROČNICE

Dodamo kuhano in odcejeno čičeriko, kuhan in odcejen bel fižol in torteline. Počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo še 5 minut.

POSTREŽEMO

Preden postrežemo juho še dodatno solimo in popramo po okusu. Zelenjavno juho s tortelini razdelimo med štiri krožnike in posujemo s svežim peteršiljem. Poljubno lahko dodamo še kapljico olivnega olja in nekaj nastrganega parmezana ali pa žličko rikote.

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož
rezalna deska
lonc

Oglas