



JERNEJ KITCHEN

PARADIŽNIKOVA JUHA S PEČENIMI PARADIŽNIKI

Paradižnikova juha je hiter in enostaven recept za gosto, kremno, domačo poletno juho. Primerna za vegane in osebe, ki ne uživajo laktoze.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

PARADIŽNIKOVA JUHA

900 g mešanega paradižnika Lušt

4 stroki česna

1 žlica sladkorja

1 žlica balzamičnega kisa (ali Sherry kisa)

1 rezina starega kruha ali 1 žlica drobtin

4 žlice olivnega olja

500 ml vode ali jušne osnove

4 listi bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

keramičen pekač

papir za peko

kuhinjski nož

blender ali palični mešalnik

PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in jo segrejemo na 210 °C.

PARADIŽNIK SPEČEMO

Paradižnik umijemo in osušimo. Večje paradižnike razpolovimo in damo v keramični pekač. Dodamo česen, sladkor, kis, kruh natrgan na manjše kocke (ali drobtine), ter olivno olje. Začinimo s soljo in poprom in premešamo, da se sestavine povežejo. Postavimo v segreto pečico na srednjo rešetko, kjer pečemo 30 - 35 minut pri 210 °C, oziroma dokler paradižnik ni sočen.

POSTREŽEMO

Pečen paradižnik in ostale sestavine prestavimo v blender (ali uporabimo palični mešalnik). Dodamo vodo ali jušno osnovo in baziliko. Spasiramo v gladko, gosto juho. Postrežemo čimprej.