



## JERNEJ KITCHEN

### FINSKA LOSOSOVA JUHA (LOHIKEITTO)

*Finsko lososova juha ali Lohikeitto je čudovita jed narejena iz krompirja, lososa, smetane. Priprava je preprosta, juha pa je lahka in omamno dobra.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

#### LOSOSOVA JUHA

- 30 g masla
- 3 korenji
- 1/2 pora
- 500 g krompirja
- 1200 ml ribje jušne osnove ali vode
- 500 g file lososa brez kože
- 80 ml sladke smetane
- 1 žlica svežega koprca ali 1/2 žličke suhega koprca
- 1 žlica sesekljanega koprca, za postrežbo

#### TOOLS AND EQUIPMENT

- lonec
- lupilec
- kuhinjski nož
- rezalna deska

Sponsored

Lososov file narežemo na manjše kose. Kožo po potrebi odstranimo. Ribo in sladko smetano dodamo v juho, premešamo. Kuhamo še minuto (ne pokrivamo), nato odstavimo z ognja, pokrijemo s pokrovom in pustimo stati 4 - 5 minut, da se losos skuha do konca. Lososovo juho razdelimo med štiri krožnike in postrežemo s svežim koprccem po želji.

#### PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Lonec z maslom pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olupljeno korenje narezano na manjše kose in por narezan na kolobarje. Pražimo 5 minut, redno premešamo.

#### SKUHAMO KROMPIR

Dodamo krompir narezan na manjše kose. Zalijemo z ribjo jušno osnovo ali vodo. Začinimo s soljo, poprom ter sesekljanim koprccem. Počakamo, da juha zavre, nato pokrijemo s pokrovom in pri rahlem vretju kuhamo 15 - 18 minut, da se krompir skuha in postane mehek.

#### NASVET

Poljubno uporabimo 320g SPAR PREMIUM ribjega fonda, ki ga zmešamo z vodo, da dobimo 1200ml tekočine.

V kolikor uporabljamо mlad krompir ga ni potrebno lupiti.

#### LOSOSOVA JUHA