



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 EQUIPEMENT

lonc

lupilec

kuhinjski nož

rezalna deska

PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Lonc 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 seseklanim koprcom. Počakamo, da juha zavre, nato pokrijemo s pokrovom in pri rahlem vretju kuhamo 15 - 18 minut, da se krompir skuha in postane mehkejši.

NASVET

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

V kolikor uporabljamo mlad krompir ga ni potrebno lupiti.

LOSOSOVA JUHA

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 koprcom po želji.