



JERNEJ KITCHEN

KREMNA POROVA JUHA

Kremna porova juha je narejena s porom in krompirjem. Je lahka, kremna in slastna. Recept je primeren za začetnike in za vsak dan v letu.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

KREMNA POROVA JUHA

1 večji por (250g)

1 krompir (srednje velik)

2 žlici masla

1 žlica olivnega olja

750 ml zelenjavne jušne osnove ali vode

40 g sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjski nož

rezalna deska

lonc

blender ali palični mešalnik

PRIPRAVIMO ZELENJAVO

Por prerežemo vzdolž na pol in ga pod tekočo vodo umijemo. Narežemo na rezine. Krompir olupimo in narežemo na male kocke, 1 cm x 1 cm.

SKUHAMO JUHO

Lonc pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo in olivno olje. Ko se maslo stopi, dodamo por in krompir ter ju rahlo prepražimo. Pražimo približno 5 minut. Zalijemo z vodo (ali [zelenjavno jušno osnovo](#)) in pokrito s pokrovko kuhamo 12 - 14 minut, oziroma tako dolgo, da je krompir mehek.

SPASIRAMO IN POSTREŽEMO

V blenderju ali s paličnim mešalnikom juho spasiramo, da dobimo gladko juho. Solimo in popramo po okusu in v juho vmešamo še sladko smetano. Juho razdelimo med štiri krožnike. Poljubno postrežemo s [hrustljivimi krutoni](#).