



## 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

- 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](#).